



أفضل أنواع الحلويات



DRJOEZAH.COM

مكتبة لبنان ناشرون

دليل كامل مصور حول
فن إعداد الحلويات العالمية بنجاح،
وطرق خبزها وتزيينها

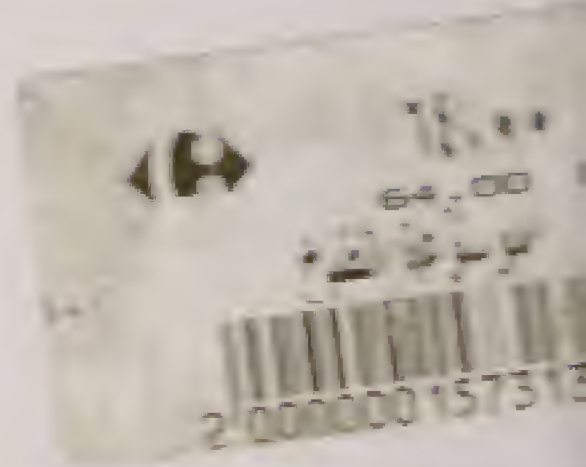
أكثر من ١٠٠ وصفة شهية
مصورة خطوة خطوة

التقنيات الأساسية ومهارات المحترفين

أفضل أنواع الحلويات



٥٥
٤٩٢



DRJOEZAH.COM

أفضل أنواع الحلويات



إعداد
الدكتور يوسف فرحات

مكتبة لبنات ناشرون

المحتويات



مقدمة ٦

غاتو لكل الأذواق ١٠

أشهى أنواع الغاتو وأجملها في العالم، تُعرض كاملة أو على شكل شرائح من أجل فهم أسرار تحضيرها.

- الغاتو التقليدي ١٢
- الغاتو بالشوكولاتة ١٤
- الغاتو بالجبن الأبيض ١٦
- الفلان والتورته ١٨
- الميرانغ ٢٠
- كعكات الفاكهة المجففة والثمار الجوزية ٢٢
- الپتي فور والبسكويت ٢٤
- غاتو الأعراس ٢٦
- غاتو حفلات الأولاد ٢٨



DK دُورلِنغ كِنْدَرْسلي

مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون شَرَكَة

نَشْر مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون
بِالتَّعَاوُن مَعَ شَرَكَة دُورلِنغ كِنْدَرْسلي

حُقوق الطَّبْع © دُورلِنغ كِنْدَرْسلي لِمَتْد، لِنْدَن - الطَّبْعَة الْإِنْكِلِيزِيَّة
حُقوق الطَّبْع © مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون شَرَكَة - الطَّبْعَة الْعَرَبِيَّة

مَكْتَبَة لِبْنَان نَاشِرُون

web site address:

www. librairie-du-liban.com.lb

مُتَدَوِّق الْبَرِيد: ١١-٩٢٣٢

بَكْرِيَت - لِبْنَان

وُكَلَاء وَمُوزَعُونَ فِي جَمِيعِ أَنْحَاء الْعَالَم

الطَّبْعَة الْأُولَى: ٢٠٠٠

طُبِعَ فِي لِبْنَان

رَقْم الْكِتَاب: 01R100113

قواعد تحضير الحلوى وأصولها ٣٠

يُعرض هذا الكتاب المواد الأساسية للحلوى الجيدة، والأواني المستعملة لها، كما يُقدّم دليلًا للتقنيات الأساسية الضرورية لتحضيرها.



التغطية والحشوة

والزينة ١٣٨

شروح مبسطة ترافقها صور واضحة
تُبيّن كيفية تزيين الغاتو
وإتمامه بمهارة.

١٤٠ تغطية الغاتو وإكماله

١٤٤ الزخرفة بقمع التزيين

١٤٦ الزخرفة بالشوكولاتة

١٤٨ الزخارف

١٤٩ تحضير الفواكه

١٥٠ الحشوة والتغطية

١٥٤ الفشل وأسبابه

١٥٦ رسم وأرقام مساعدة

١٥٨ دليلك إلى مفردات المطبخ

١٥٩ المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة

٣٢ المواد الأساسية

٣٤ جوز، لوز، ثمار مجففة وتوابل

٣٦ التزيين

٣٨ اللوازم والمعدات

٤٠ القوالب

٤٤ المهارات اليدوية

٤٦ المبادئ الأساسية

٥٠ نضج الغاتو وإخراجه من القالب

٥٢ التقطيع والجمع والتقديم والحفظ

٥٤ إعداد العجائن

الوصفات ٥٩

أكثر من ١٠٠ وصفة غاتو لكل المناسبات، مع
شرح وافٍ لكل مرحلة، ونصائح عملية تتعلق
بالتحضير وبكيفية حفظ الغاتو.

٦٠ البريوشة

٦٤ الكعكة الإسفنجية

٧٠ الغاتو الكلاسيكي

٧٨ الغاتو بالشوكولاتة

٨٦ الغاتو بالفواكه

٩٠ التورته

٩٦ كعكات البهار والثمار

١٠٢ غاتو الثمار الجوزية والبدور

١٠٨ الغاتو بالجبن الأبيض

١١٢ الميرانغ

١١٨ الپتي فور والبسكويت

١٢٢ غاتو الأعراس

١٢٨ غاتو العيد

١٣٤ غاتو حفلات الأولاد



مقدمة



حلاوة رائعة

ليس الغاتو عملية مهارة في جمع الطحين والزبدة والبيض واللوز والفاكهة والتوابل وعصير الفاكهة وحسب، وإنما هو أيضًا تعبير عن ثقافة وتجسيد لتاريخ فالغاتو، برموزه الغنيّة، يحفظ التقاليد أكثر من أيّ عمل مطبخيّ آخر. وعلى مرّ العصور، ساهم المسافرون والحجاج والتجار والغزاة، في نشر عاداتهم وتقاليدهم المطبخيّة، ونشأ عن عمليّة التبادل مزيج من الغاتو متنوّع وغريب. مع ذلك فإنّ كلّ شعب استطاع أن يحافظ على سلامة تقاليده التي يمكن التعرّف إليها عبر الأسفار. فتورته زُخر لا يكون لها مذاقها المميّز إلّا في قُيينا، ولا نتعرّف إلى نكهة الكعكة بالجبن الحقيقيّة إلّا في نيويورك، ولا نكتشف سرّ طعم الكروكمبوش إلّا في باريس. وهذا الكتاب هو استعراض لتاريخ كلّ ما هو جميل، في جولة حول العالم، لإرضاء مذاق محبّي الحلوى أينما كانوا.

المصادر والأصول

كانت الحلوى، في بداياتها، تُحضّر من الموادّ الأساسيّة. وعندما فُتح طريق الشرق في القرون الوسطى، عرّفت أوروبا عددًا من الموادّ الغريبة، كاللوز والتين والتمر وماء الزهر والليمون، والسكر المستخرّج من القصب، ومأكّل نادرة بقيت مدّة طويلة في متناول طبقة النبلاء دون سواها. وإلى هذه الحقبة يعود تاريخ الأنواع الأولى من الحلوى الحقيقيّة، كالخبز بالعسل أو الزنجبيل، والبسكويت الشديد. وقد حمل التجار العرب، بعد عودتهم من الشرق، أنواعًا من التوابل الغريبة إلى أوروبا، راحت تتكاثر وتنوّع. وهذا ما جعل الحلوانيين يتعاونون وينظّمون أعمالهم في المدن الكبرى. وفي أواخر القرون الوسطى لم تعد التوابل من الموادّ النادرة، على الرغم من بقائها خاصّة بالنبلاء والبورجوازيّة الميسورة. وقد اعتُبر السكر واللوز من الموادّ المفضّلة، فظهرت، في تلك الحقبة، أنواع جديدة من الحلوى، كالخبز بالمرزبان، المنقوش بقوالب خشبيّة.



قالب غاتو من القرن السابع عشر

غاتو الأعياد

غالبًا ما كانت الأعياد تفسح المجال أمام تحضير أجمل أنواع الغاتو. وفي هذه المناسبات كان البيض والزبدة والطحين موادَّ تُطَيَّبُ بأخرى مستجلبة، كاللوز والسكر والقرفة. ونظرًا إلى ارتفاع أسعار هذه المواد، كان لا بد من إيجاد طريقة لحفظ الغاتو طوال أشهر الشتاء. وبما أنَّ حفظ الغاتو مدَّة طويلة كان أمرًا مهمًّا فقد تركَّز الانتباه على كعكات البهار والثمار المجفَّفة. وبين الأنواع التقليدية يأتي غاتو الأعياد في طليعة الحلوى التي لا يزال تحضيرها مستمرًّا حتَّى أيَّامنا. فهناك أصناف كثيرة تتبع اليوم طرق التحضير التي كانت معتمدة منذ قرن أو قرنين.

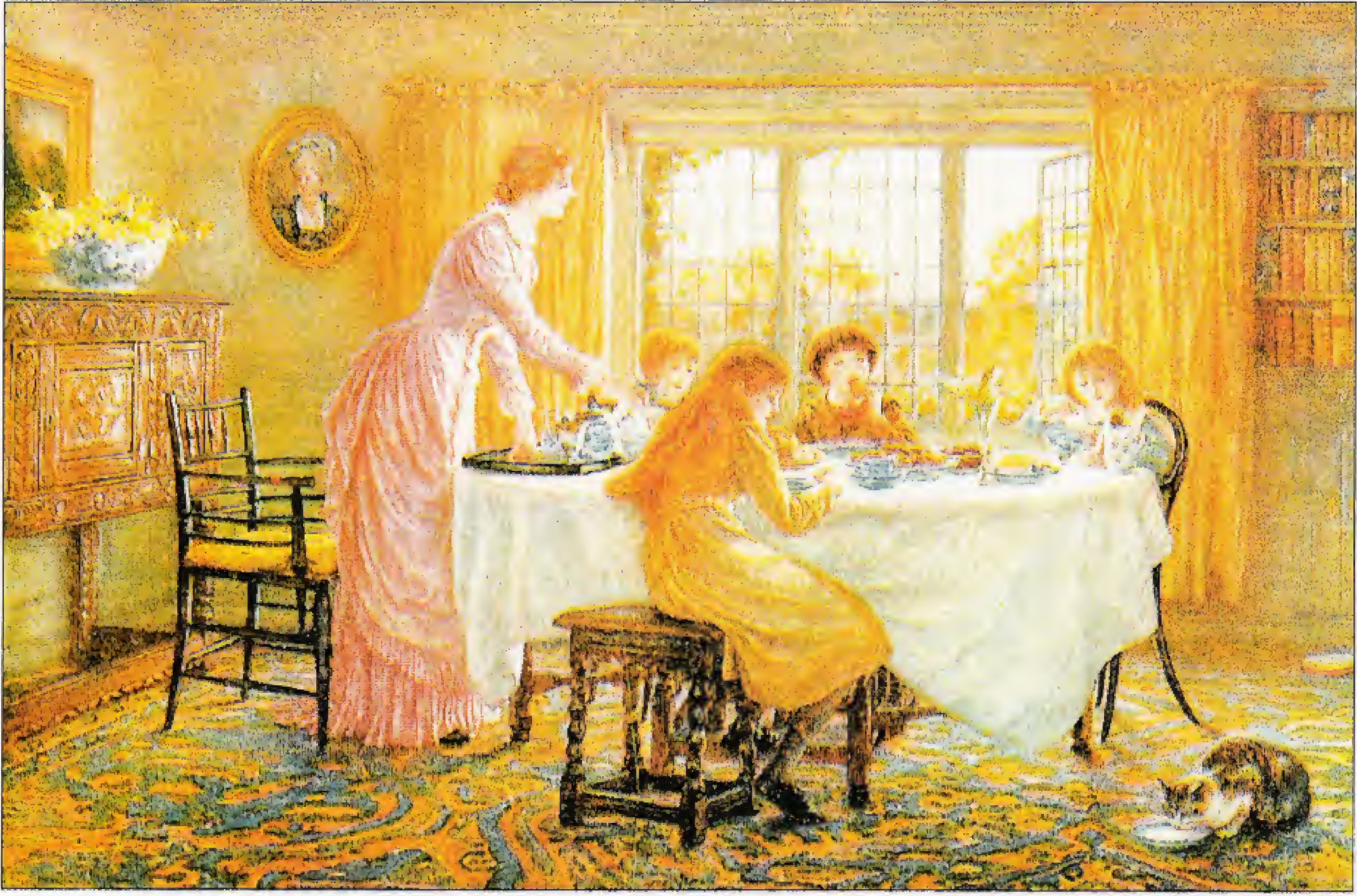


عصر المقاهي

شهد عصر النهضة تطوُّرًا واضحًا في الأذواق داخل المطابخ الفرنسيَّة والإيطاليَّة التي كانت تابعة لبلطات الملوك. كان لفنّ العيش هذا أثره على الحياة اليوميَّة في أوروبا. وخلال القرنين السابع عشر والثامن عشر تكاثرت دكاكين الحلوى التي تطوَّرت إلى مجموعة من المقاهي، صرنا نطلق عليها اليوم اسم «صالونات الشاي». وقد انتشرت هذه الصالونات في مدينة فيينا وأعطت العاصمة النمساويَّة طابعًا مميزًا. وبحسب ما جاء في أحد الكتب الصادرة في ذلك العصر فإنَّ الناس كانوا يتناولون القهوة في تلك الصالونات ويتذوِّقون قطعًا تتكوَّن من مزيج البيض والسكر والكريم والميرانغ، كما كانوا يتناولون الغاتو السادة أحيانًا. وكانت تلك الصالونات مكانًا لتلاقي الأصدقاء ومسرحًا لتبادل الآراء. ففي فيينا، المطعَّمة بالمستوردات الشرقيَّة، كانت القهوة والحلوى قد تحوَّلتا إلى جزء من فنّ العيش فيها.



داخل صالون شاي في القرن التاسع عشر



وقت تناول الشاي

وقت تناول الشاي

في أواخر القرن التاسع عشر ظهر ما عُرف باسم «شاي الساعة الخامسة». وهذه العادة أطلقتها دوقة «بدفورد» للترفيه عن أصدقائها بين وقتي الغداء والعشاء. وقد غدت تقليدًا، يميّزه غطاء للمائدة مطرّز، وأدوات خزفية صينية، وملاعق وسكاكين وشوك من الفضة. وفي هذا الوقت كان المدعوون يتناولون أنواعًا كثيرة من الغاتو والمخبوزات. وبعد أن انخفض سعر الشاي، شاع تناوله عند العائلات غير الميسورة أيضًا، وكانوا يتناولونه مع الحليب (اللبن) في نحو الساعة السادسة ويتناولون معه مأكلاً باردة وكعك الثمار المجففة المنزلي الصنع.

ثلاثة قرون من التقاليد الأميركية

كان الهولنديون من أوائل المستوطنين الذين استقروا في أميركا الشمالية، ولا سيّما في منطقة بنسلفانيا. وفضلاً عن محاصيلهم الزراعية، اهتمّ أولئك المزارعون ببيع كعك البهار والثمار المجففة. وقد لقي هذا النوع من الكعك رواجاً كبيراً في الأسواق وخلال المعارض الزراعية. وكان الألمان والبولونيون والسكنديناقيون من محبّي القهوة والغاتو، فحملوا معهم وصفاتهم المتنوعة، ومنها كعكة الزبيب، والتورته، وفطائر الأعياد. وسريعاً ما احتلّ الغاتو مركز الصدارة على الموائد العائلية الأميركية. ومع بداية هذا القرن كان كبار طهاة ما وراء الأطلسي قد بدأوا ينافسون مهرة قيينا، وكانت النتيجة أن غزت أنواع الحلوى العالم الجديد.

دور الوصفات المكتوبة

ساهمت كتب الطبخ، إلى حد بعيد، في نشر تقنيات الحلوى وتقاليدها. فالطباخون الذين تلقوا دروسهم في مدارس أوروبية كبيرة، وربّات البيوت، والتجار، دوّنوا كلهم ما يعرفون من وصفات. والكتب التي تهتم بفنّ الطبخ وتحضير الحلوى، من أقدم مخطوطة حتى آخر مؤلف حديث، قد طبعت غير مرّة ونقلت إلى لغات متعددة. وهي تدلّ بوضوح على حيوية التقاليد المطبخية عبر العالم.

لقد اخترت لهذا الكتاب وصفات متنوعة، مع الحفاظ على خصائص كلّ منها في بلد المنشأ. وهو يحوي الغاتو الملتفّ، والبريوشة بالزبدة، والپتي فور، والغاتو التقليدي، وغاتو الأعراس المتعدّد الطبقات، وأنواعاً ممتعة من الحلوى لحفلات الأولاد. فالكتاب يضمّ أكثر من مائة وصفة، وأتمنى أن تجدي، سيّدتى، متعة في تحضيرها وتذوّقها كتلك المتعة التي وجدتها في جمعها.

DRJOEZAHI.COM

لكي يأتي تحضير الغاتو ناجحاً

الممارسة العملية أساسية في تحضير كلّ حلوى. والتقنيات تُرافقها الصوّر مع كلّ مرحلة، كما أنّ المهارات اليدوية التي يُبديها المحترفون مدوّنة ومشروحة بالتفصيل. وهذا ما يسمح لك بإعداد أنواع لذيذة وجميلة من الغاتو. ولكي يأتي تحضير الغاتو ناجحاً، ينبغي أن يُراعى عددٌ من القواعد الأساسية:

- ♦ احرصى على أن يكون إعداد الوصفة متتابعاً فلا يتخلّله انقطاع.
- ♦ قبل البدء بالتحضير، تحقّقي جيّداً من وجود المواد المطلوبة كلّها أمامك.
- ♦ استعملي دائماً موادّ تكون بحرارة الجو المحيط.
- ♦ جهّزي موادّ الوصفة وتحقّقي من وزنها قبل بدء عملية المزج.
- ♦ إنّ اختيار قالب المناسب أمر مهمّ، ولا تأخذي بعين الاعتبار التعليمات التي يمكن أن تكون مدوّنة على قالب الحلوى. يكفي في هذا المجال أن تقيسي القطر، وعلى أساس هذا القياس يمكنك اختيار قالب المناسب.
- ♦ إنّ درجة الحرارة المطلوبة في عملية إنضاج الغاتو مهمة وأساسية. ويمكنك التأكد من صحّة درجة الحرارة بوضع ميزان حرارة داخل الفرن قبل خبز الكعك.
- ♦ إنّ وقت الإنضاج المدوّن في هذا الكتاب قد يتغيّر بحسب نوع الفرن المستعمل. لذلك يُنصح عامّة باختبار نضج الحلوى قبل نهاية الوقت بحوالى خمس دقائق (انظري ص ٥٠). وبنتيجة ذلك يمكنك إيقاف عملية الخبز أو تركها وقتاً إضافياً.
- ♦ تنبيه: إنّ النساء الحوامل، والأولاد الصغار، والمسنّين، هم عرضة، أكثر من سواهم، للإصابة بداء السلمونلات الذي قد يسببه وجود البيض النيء. لذلك فإنّ البيض الذي يدخل الحلويات يجب أن يكون طازجاً، تحاشياً لكلّ خطر.
- ♦ حمّي الفرن دائماً قبل إدخال الغاتو إليه.



DRJOEZAH.COM



غاتو لكل الأذواق

إنّ الوصفات المصوّرة والمشروحة في الصفحات التالية تُقدّم فكرةً عن كلّ أنواع الغاتو التي يمكن أن تُحضّر بها بنجاح، إذا أنت اتّبعّت التوجيهات التي يعرضها هذا الكتاب. وتجدين هنا أنواع الحلوى التي ترضي كلّ الأذواق وتصلح لكلّ المناسبات، كالمذوّبات بالشوكولاتة، والبريوشة بالفواكه، والكعكة الإسفنجيّة بالكريم، والميرانغ، والتورته، والپتي فور، وسواها.



الغاتو التقليديّ

«الغاتو الناجح هو الذي
يجمع بين جمال الخارج
وجمال الداخل.»

(وصف ورد على لسان أحد
الحلوائين في مطلع القرن العشرين)

في القرن التاسع عشر تطوّر أسلوب تحضير الحلوى في أوروبا
الوسطى، ولا سيّما في ألمانيا والنمسا وهنغاريا، قبل أن ينتشر
في العالم. وتتكوّن هذه الحلوى أساسًا من عجينة غاتو سافوا
والكريمات والطلّيات، فيتميّز الغاتو المحضّر للمناسبات
الكبرى بمذاقه الخاصّ وزخرفته الغنيّة.



غاتو سافوا (انظري ص ٦٥)

تُرتّب شرائح الكراميل
فوق أشكال نجميّة من
الكريم الزبدّي.

DRJOEZAHI.COM



غاتو بالشوكولاتة والكرز الحاذق
يشبه غاتو الغابة السوداء (انظري ص ٧٨).

يعطي عصير الكرز
طراوة وليونة
للغاتو
بالشوكولاتة.



غاتو بكريم إستيرازي

غاتو باللوز محشو بكريم مع عصير العنب،
ومزيج بحبات عنب طازجة، وهو حلوى مميزة
لغداء صيفي (انظري ص ٧٠-٧١).



هذا الغاتو مشرب
بمزيج من عصير
التفاح وعصير
الليمون.

غاتو بعصير التفاح والليمون
هو غاتو تقليدي ألماني نمساوي من القرن
التاسع عشر (انظري ص ٧٣).



دوبو

(فوق ويمينا). هذا الغاتو المكون
من عجينة غاتو سافوا ومن الكريم
الزبدية بالشوكولاتة، قد غطي
بطبقة من الكراميل. قُطع
الكراميل هنا أجزاء رُبَّت على
شكل نجمي فوق الغاتو
(انظري ص ٧٤).



غاتو بالميرانغ والبندق

يُستحسن تحضيره في المساء كي يُقدَّم في اليوم التالي
(انظري ص ٧٥).



الغاتو بالشوكولاتة

«من الثمار العجيبة، قرون الكاكاو، تأتي الحبوب التي نستحصل منها على مسحوق الكاكاو وتصنع منها ألواح الشوكولاتة العملاقة.»

أدريان ماركوس
كتاب الشوكولاتة (١٩٧٩)

كانت الشوكولاتة شرابًا مميزًا عند شعوب «الأزتيك». وقد جلب كريستوف كولومبس حبوب الكاكاو الأولى معه، سنة ١٥٠٢، ولكن الإسبان احتفظوا بالسّر قرنًا كاملاً. وفي سنة ١٨٧٥ أحدث اختراع الشوكولاتة بالحليب (بالبن)، على يد صانعين سويسريين، ثورة حقيقية.



حطبة بالكستنة (أبو فروة)



الكريم الزبدّي المعطر بالبرتقال يشكّل حشوة الغاتو وغطاءه.

الغاتو بالبرتقال والشوكولاتة

تجتمع طراوة الغاتو بالشوكولاتة مع حموضة البرتقال الذي يعطر الكريم (انظري ص ٨١).



هذه الطّيّات هي من الكريم والشوكولاتة.

غراكاس

إسفنجة بالشوكولاتة، لذيذة المذاق، حُضرت في قالب جميل مضلّع (انظري ص ٤١)، وزُيّنت بغطاء من الكريم الغنيّ (انظري ص ٨٤).

رائحة عصير التفاح الغنيرة تنسجم تمامًا مع الغاتو بالشوكولاتة.



الغاتو بكريات الشوكولاتة

غاتو سويسريّ إسفنجيّ القوام، طيّب المذاق، مُشربّ بكريم الشوكولاتة الزبدّي، إضافةً إلى الكريم المخفوق، والكلّ معطرّ بالقهوة اللطيفة، تعلوه كريمة لذيذة (انظري ص ٨٠).



حطبة بالكستنة (أبو فروة)

إنّ التّقاء القوام الإسفنجيّ مع اللوز وكريم الكستنة الزبدّي يوفّر طعمًا لذيذًا (انظري ص ٨٢).



تورته زَخر

ليس لهذا الغاتو زخرف سوى التغطية واسم
مبتكر هذه الحلوى. وقد وضعتُ مكان الاسم
إكليلاً من أوراق الشوكولاتة (انظري ص ٨٣).

تغطي طبقة الشوكولاتة
الغاتو الإسفنجي الغني
بالحلوى.

يزيد شراب القهوة
من نكهة كريّات
الشوكولاتة.



الغاتو بالجبن الأبيض

«الطريقة المفضلة هي جعل قوالب الفطائر عميقة، وجعل الزينة بسُمك الإبهام».

ريشار برادلي، كتاب «ربة البيت» (١٧٣٦)

الغاتو بالجبن الأبيض من الحلوى التقليدية التي تُحضّر في الأعياد. وهي إيطالية المنشأ، ذلك أنّ الرومان كانوا يحبّون كثيراً الجبن المحلّى بالعسل. أمّا اليوم فإنّ هذا الغاتو يغتني بالبيض والكريم الطازج الكثيف، ويُعطّر بالفواكه أو بالشوكولاتة.



غاتو الربيع الإيطالي



الزبيب المنقوع بعصير التفاح يعطّر الحشوة الطرية للتورته بالجبن الأبيض.

التورته بالجبن الأبيض

إنّ التورته بالجبن الأبيض هذه قد زُيّنت حشوتها بالزبيب، وقد أتت ناجحة بيريقتها، وخفيفة كالسوفليه (انظري ص ١١١).



غاتو الربيع الإيطالي

هو مزيج رائع من الجبن الطازج، والشعيرية، وقشور الحمضيات المعقّدة بالسكر (انظري ص ١٣٣).

عجينة قرشة بعض الشيء هي مزيج من البسكويت المسحوق ومرقبي المشمش.



غاتو بالجبن الأبيض والثمار المستجلبة

هذا الغاتو المعطّر قليلاً بالبرتقال يمتاز بمذاقه الخفيف واللذيذ (انظري ص ١٠٨ - ١٠٩).

باشكا

هذا الغاتو الروسي المنشأ يشبه الحلوى الإيطالية المعروفة باسم «كساتة»، وهو غاتو تقليديّ غني بالفواكه المعقّدة بالسكر، والزبيب، واللوز، والفسق. وإضافة الكريم الطازج الكثيف تعطيه طراوة مميزة وليونة لا مثيل لها (انظري ص ١٣١).

الغاتو بالجبن الأبيض

غاتو ملبأ بالدراقن

يساعد الدراقن الناضج على إعطاء الغاتو بالجبن
طعمًا مميزًا. ويُستحسن تقديمه مع عصير توت
العَلَب (انظري ص ١١٠).

إنّ عصير توت العَلَب
القليل الحموضة يؤمّن
لمسة من المذاق الرقيق.

يُزيّن الغاتو بالثمار
المعقّدة بالسكر.

DRJOEZAH.COM

الفلان والتورته

«التورته طبق شهّي
يؤكل بكامله»

أ.س. دالاس، «كتاب
المائدة» (١٨٧٧)

على الرغم من أنّ العجينة تؤدّي دوراً مهماً، فإنّ الحشوة والزينة هما من أساس التورته. فهي تُزيّن بفاكهة ذات ألوان زاهية، وبمزيج براق من فاكهة الخريف، وبحبوب جوز باكاينة ذات الطعم الخاصّ، وبكريم مع الليمون يعطي بريقاً مذهّباً. وهذا ما يجعلها أشبه بلوحة حقيقية ذات جاذبيّة لا تُقاوم.



تورته تاتان

يمنع كريم باتيسير
العجينة من أن
تبلل وتتقع.



التورته بالبرتقال المعقّد بالسكر
هذا الغاتو الرائع يجمع بين حموضة
البرتقال وحلاوة الكريم الزبدّي وعجينة
سابليه القضيمة. وهو من الحلوى التي
تجمع بين الأضداد (انظري ص ٩٢).

التورته بالفواكه الحمراء
على صفحة عجينة سابليه تمتدّ طبقة من كريم
باتيسير، مغطّاة بثمار حلوة وأخرى حامضة
(انظري ص ٩٠ - ٩١).

قطّع التفّاح بالكراميل
مطهّوة تحت العجينة
المتفتّنة (بريزيه).



ترتّب قطع جوز
باكاينة على شكل
دوائر متراكزة.

التورته بجوز باكاينة وشراب القيقب
هذه الحلوى اللذيذة، مع جوز باكاينة القضيّم
وحشوة ذائبة، تُرضي متذوّقي الحلويات (انظري
ص ٩٣).



تورته تاتان

يعود الفضل في ابتكار هذه الحلوى الشهية إلى الأخوات «تاتان»
اللواتي أنجزنها صدفةً في مطلع هذا القرن. وهي تورته بالتفّاح
المطبوخ مقلوباً، وتقدّم ساخنة (انظري ص ٩٥).



DRJOEZAHI.COM

يعطي البرتقال لونه
للحشوة ويؤمن
للتغطية بريقها.

الميرانغ

«الميرانغ خفيف وسلس
مثل الكريم المخفوق. إنه
حلية تُقدّم للنساء».

أنطونين كريم (١٧٨٣-١٨٣٣)

لا يحمل الميرانغ اسم الذي ابتكره، وهو الحلواني السويسري
«غسپاريني»، وإنما اسم المدينة التي وُلد فيها. والواقع أن هذا
الحلواني أنجز في مدينة «ميرانغن» من منطقة «أوبرلاند» هذا
النوع من الحلوى اللذيذة، في حدود عام ١٧٢٠. وهي حلوى
قوامها بياض البيض المخفوق، وتتميّز بسلاسة نادرة جعلتها
مشهورة في العالم كله.



ميرانغ كلاسيكي بالكريم



طبقة كثيفة من
كريم الشوكولاتة

ميرانغ ياباني

هذا الغاتو الشهّي هو ميرانغ لذيذ مع حبّ البندق
المحمّص، وحشوة من الشوكولاتة اللينة (انظري
ص ١١٧).

زخرف من أصابع
سحريّة من الميرانغ
بالشوكولاتة



ميرانغ بالصنوبر

يُحمّص حبّ الصنوبر قليلاً قبل إدخاله إلى الميرانغ،
فيُعطيّه نكهته وطعمه القضيّم (انظري ص ١١٥).



شرائح بالموكا

هذا الغاتو الذي يذوب في الفم مطيّب بالقهوة
والشوكولاتة، ومحمّص بكريم مخفوق، ومنكّه
بعضير التفّاح (انظري ص ١١٦).



الفراولة زينة
جميلة.

ميرانغ كلاسيكي

تتميّز هاتان القطعتان من الميرانغ بسلاسة
رائعة. قدّمي كلّ اثنتين معاً مع الكريم المخفوق
(انظري ص ١١٢).

الميرانغ

يتخلَّل طبقات الميرانغ
الكريمُ المخفوق
بالفراولة وتوت العليق.

تجتمع حموضة ثمار
الكشمش مع حلاوة
الميرانغ.

تُسرِّين بالفواكه الحمراء
تقدِّم هذه الحلوى الرائعة في
أوقات الصيف وتُحضَّر للمناسبات
الكرى. وهي تُزيَّن بكريم الفراولة
وتوت العليق، وتُتَّوَّج بفواكه
الصيف المزخرفة واللذيذة (انظري
ص ١١٤).



DRJOEZAHI.COM

كعكات الفاكهة المجففة والثمار الجوزية

«عند تناول الشاي، لا يحقّ لنا إلا شريحة واحدة من الكعكة، لا شريحتان».

«تناول الشاي» (١٩٨٦)

الثمار المجففة، والفواكه المعقّدة بالسكر، واللوز، والبندق، تتألف كلّها بشكل جيّد. فاللوز المطحون الغنيّ بالموادّ الدسمة يحلّ غالبًا مكان الزبدة، كما يحلّ مكان الطحين في بعض أنواع الغاتو. وهو يؤمّن التماسك ويوفّر مذاقًا خاصًا يزداد غنى وتنوعًا مع الثمار الأخرى. وهذا النوع من الغاتو يمكن حفظه وقتًا طويلًا.



غاتو بولوني بالبنّ والجوز
(انظري ص ١٠٣)

ينوع الليمون
مذاق التغطية.



قطعي الكعكة إلى
شرائح واحرصي على
أن تبقى كلّ شريحة
مزينة بالثمار المعقّدة
بالسكر.

كعكة البهار والثمار وعصير التفاح

هذه الكعكة الغنيّة بالزبيب، والمشمش المجفّف، وقشر الليمون، والكرز المعقّد بالسكر، يزداد طعمها لذّة إذا ما نُقعت بضعة أيّام بعصير التفاح، قبل تناولها (انظري ص ٩٦ - ٩٧).

كعكة التوابل والعسل

هذا الغاتو الشتويّ اللذيذ، المعطرّ بالقرفة والزنجبيل والقرنفل، يُغطّى بطليّة السكر ويُزيّن بالزنجبيل المعقّد بالسكر (انظري ص ٩٨).





يُرشّ السكر الناعم
فوق اللوز المفتق.



غاتو بجوز الهند

يتميّز هذا الغاتو الخفيف بمذاقه اللذيذ. فمرّبي
العنينة يعطي العجينة لمسة من الحموضة تتناقض
مع حلاوة التغطية بجوز الهند (انظري ص ١٠٦).

كعكة إسفنجية إسبانية باللوز

هذه الإسفنجية المحشوة بالكريم المخفوق واللوز
المحمّص، والمعطرة بعصير التفاح وقشر البرتقال، لها
مذاقها المميّز مع الشاي (انظري ص ١٠٧).

غاتو بالجزر

هذا الغاتو يأخذ طعمه من الجزر، والبندق،
وقشر البرتقال، وهي المواد التي تكوّنه. وهو
يُغطّى بطبقة من الجبن الطازج (انظري ص ٨٩).

أشكال جزرية
صغيرة من عجينة
اللوز تزيّن الغاتو.



الپتي فور والبسكويت

«من أجل تحضير قطع صغيرة من الغاتو، جَهِّزي كميّة قليلة من العجين، وبذلك تكون قطع الغاتو صغيرة...»

كتاب ربة البيت الناجحة
(حوالي ١٥٧٩)

في كلّ مناسبة تُقدّم قطع صغيرة من الحلوى مع الشاي أو القهوة، وقد تكون پتي فور جافّة أو طازجة، أو بسكويّات علكة أو قرّشة. وقد لا يستطيع المتذوّق مقاومة هذه الحلوى، سواء أكانت بالكريم أم بالشوكولاتة، بالفاكهة أم باللوز، وسواء أكانت ليّنة أم قرّشة.



مجموعة پتي فور متجانسة

تكتسب هذه الحلوى منظرًا جميلًا عندما يُرشّ فوقها السكر الناعم.





استعيني بفرشاة
دُهْن للتزيين بطلية
من الشوكولاتة.



إصبعيّة بالشوكولاتة (إكلير)
تُحشى هذه الحلوى اللذيذة بكريم باتيسيير
الطيب المذاق، وتغطى بالشوكولاتة الذائبة
(انظري ص ١٢١).

بسكويت أجّر
رقاقات اللوز هذه تشبه قطع القرميد، وهي
سلسة وقضيمة. ويمكن تناولها مع الجيلاتيني
(انظري ص ١٢٠).

فلورنتان
تقطع البسكويت هذه تُحضّر من الفواكه المعقّدة
سكر، واللوز المفتق، ثم تُغلّف بالكرايميل
وتغطى بالشوكولاتة (انظري ص ١١٩).

من الصعب أن تقاوم هذه
البتّي فور بالشوكولاتة.

نفيخات الشو بالفواكه والكريم
هذه الأشكال المنتفخة هي ذات عجيّة
خفيفة ومذهبة. تُحشى بالكريم
المخفوق والفواكه الطازجة
(انظري ص ١٢١).



بسكويت بالسكر
هذه القطع من البسكويت سهلة التحضير،
ويمكن إعطاؤها أشكالاً متنوّعة بواسطة
قطّاعات. وهي تزيّن بالسكر الملون قبل وضعها
في الفرن (انظري ص ١٢٠).

بسكويت بالزبدة
هذه القطع من البسكويت قضيمة من الخارج وليّنة
من الداخل. ويمكن تحضيرها على شكل عيدان أو
أصابع، أو حلقات، أو حروف، وذلك قبل أن
تُغمّس بالشوكولاتة (انظري ص ١٢٠).

بواسطة العصير
يمكن أن نعطي
الكريم المخفوق
نكهة عطرية.



غاتو الأعراس

«غَنِيَتْ شهور الربيع، والمراكب
تمخر المياه، غَنِيَتْ العروسين
وغاتو الأعراس».

روبرت هريك، «الهشپريد» (١٦٤٨)

لا عرس بدون غاتو، فوجود الغاتو في الأعراس تقليد جميل
يرجع تاريخه إلى عدّة قرون، ومن دواعي السرور أنّه لا يزال
قائمًا. فغاتو الأعراس، وهو أساسي، يكون من عدّة طبقات،
دقيقة الزخرفة.



كُرُونْشوش (انظري ص ١٢٢)



غاتو الأعراس الأميركي

هذا الغاتو الجميل يتكوّن من طبقات
إسفنجيّة منكهة بالبرتقال والشوكولاتة،
ومغطاة بالكريم الزبداني المعطر
بالبرتقال. كما تُنهي العمل مجموعة من
الأزهار الطبيعيّة (انظري
ص ١٢٤).

وُضع الكريم الزبداني
بواسطة قمع للتزيين.

كلّ طبقة مزينة
بأزهار نضرة.

DRJOEZAHI.COM



غاتو الأعراس التقليدي

هذا الغاتو الجاهز للأعراس يتكوّن
ثلاثه من غاتو العيد (الطبقتان
السفليّان)، والثالث الباقي من
الهدنغ التقليدي (الطبقة العليا).
وهو مكسوّ بعجينة اللوز ومغطّى
بطليّة السكر. وتتكوّن زينتته
الرائعة من الأزهار المجمّدة
بالسكر (انظري ص ١٢٦).

لوني الطليّة قليلاً
كي تبدو منسجمة
مع لون الأزهار.

طليّة السكر تُنهي
العمل بشكل رائع.

رُتبي الأزهار
بشكل حبال
متدلّية.

DRJOEZAHI.COM

غاتو حفلات الأولاد

«كان الغاتو برّاقًا، زينتته
ثلاث شمعات، ونُقش اسمه
بسُكَّر ورديّ...»

أ. ميلني، «ويني الصغير» (١٩٢٦)

يعشق الأولاد الغاتو المحضّر لعيد المولد، ولا سيّما إذا كان
جميل المنظر. لذلك افسحي المجال أمام مخيلتك، وكذلك
مخيلتهم، لابتكار الزخارف المتنوّعة والمسليّة. وإذا ما وجدت
صعوبة في ذلك يمكنك الاستعانة بهذه الاقتراحات.



غاتو الشرائط والشموع



غاتو الشرائط والشموع

هذا الغاتو الشفاف بالجزر، مغطّى بطليّة الكريم
بالجين الطازج، ومزّين بشرائط وشموع (انظري
ص ١٣٧).



غاتو الدبّ الدُمّية

هذه الكعكة الإسفنجيّة ترضي أذواق الأولاد بزخرفتها
الجميلة. أمّا علب الهدايا فتُحضّر من الكعك المفتّت، ويطير
الأولاد فرحًا بحملها معهم إلى منازلهم (انظري ص ١٣٦).

يمكن أن تحلّ البالونات،
على عدد السنوات، مكان
الشموع.

هذه الإسفنجيّة بالشوكولاتة مغلفة
بطليّة ملوّنة ومزينة بشكل فني.

قرايمد الشوكولاتة
تجعل هذا البيت
شهيا.



قنفذ

هذا الغاتو الطريف مغطى بطليّة
السكر بالشوكولاتة،
ومزّين بعيدان من
الشوكولاتة (انظري ص ١٣٥).



يشكّل الوجه بعجينة
اللوز.

ينبغي غرز عيدان الشوكولاتة
قبل أن تجمد الطلية.

بيوت صغيرة

كعكة الرطل على شكل بيوت صغيرة مزخرفة
على طريقة كعكة البهار والثمار المجففة (انظري
ص ١٣٤).

بواسطة قمع التزيين
المجهّز بفتحة دقيقة،
زيني بطليّة السكر
الشبابيك والأبواب.



DRJOEZAH1.COM

قواعد تحضير الحلوى وأصولها

إنّ كلّ التحضيرات الأساسيّة المعروضة في هذا الكتاب تُشرح، مرحلة مرحلة، في هذا الفصل، مع صور مرافقة وموضّحة. وهذا ما يجعل تنفيذها أمراً سهلاً. تجدّين كذلك المهارات اليدويّة الضروريّة لنجاح تحضير الغاتو. كما يُعنى هذا الفصل بكيفيّة تحضير القوالب، وخفق البيض، وتغطية الغاتو، وتحضير العجينة وخبزها. إلى جانب ذلك يعرض الفصل صوراً مشروحة للأواني ولوازم الغاتو، وللموادّ الضروريّة من أجل حلوى متفوّقة.



المواد الأساسية

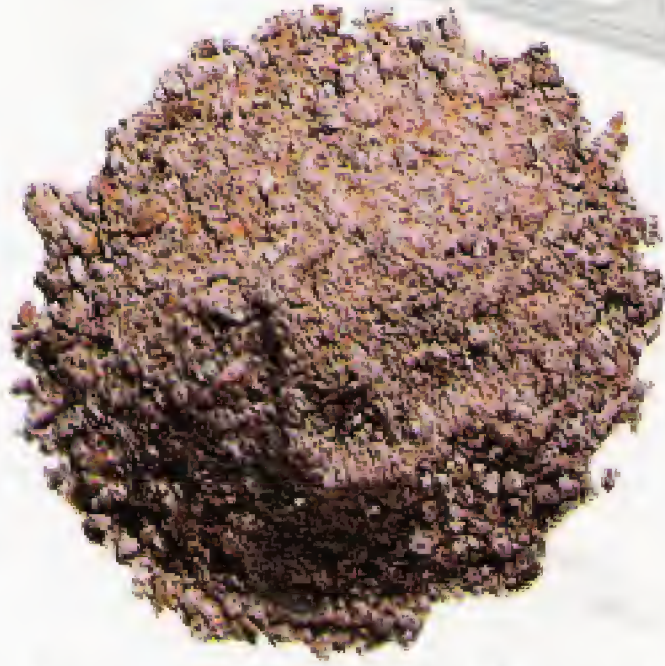
تُحضّر أنواعًا جميلة وطيبة المذاق من الحلوى فإنّ عليك اختيار النوعية الممتازة. وعليك أخيرًا أن تحرصي على اختيار الطازج من البيض ومن الحليب (اللبن) ومشتقاته.

يُستحسن تأمين موادّ يمكن حفظها، من أجل تحضير الغاتو في كلّ وقت. إنّما لا تخترني هذه الموادّ وقتًا طويلاً، واشتري منها كمّيات معقولة (بعض هذه الموادّ يتوفّر في مخازن خاصّة بالحمية). وإذا شئت أن

الطحين والخميرة

خصائص طحين القمح أنّه يؤمّن التماسك والليونة للغاتو، في حين أنّ البطاطا أو الذرة المطحونة، الفقيرة بمادّة الغلوتين، تجعل الغاتو فتيّاً.

تتعلّق نوعيّة الطحين بما يحويه من مادّة الغلوتين (مادّة بروتينية دّبة). فهذه المادّة، عن طريق امتزاجها بالماء، تجعل العجينة تنتفخ عند وضعها في الفرن. ومن



طحين الغاتو الساده والطحين الذاتي الاختمار: يُستعمل النوع الأوّل كما هو في تحضير الإسفنجيات والكعكات، أو مع الخميرة لتحضير البريوشة. أمّا النوع الثاني فيحوي مسحوق الخبز (الباكينغ باودر).

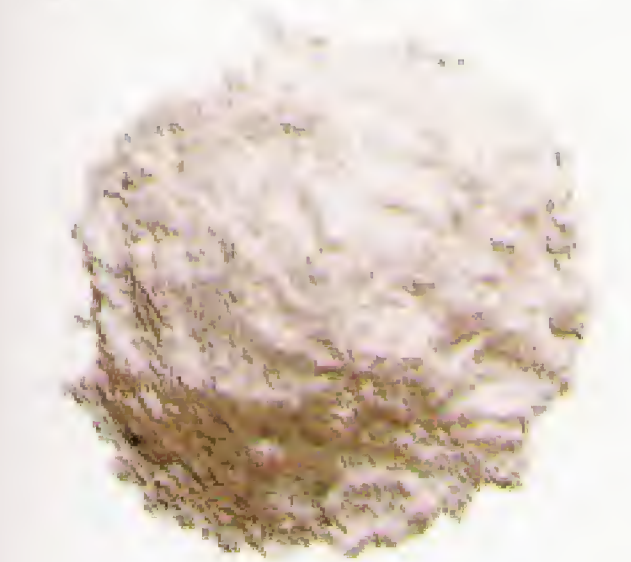
طحين البطاطا: تُسلق حبّات البطاطا، ثم تُسحق وتُجفّف وتُخل. فيساعد طحين البطاطا على تحضير أنواع فتيّة من الغاتو.

طحين الشيّلم: هو بني اللون، يوفّر طعم البندق اللذيذ في الغاتو وفي بعض أنواع الخبز والكعك.



الجيلاتين: لا طعم له، وهو يوفّر التماسك للغاتو وخصوصًا بالجبن.

طحين الذرة: يتمتّع بنعومة زائدة، ويؤمّن كثافة ممتازة.



السّميد: غنيّ بالموادّ النشويّة، ويؤمّن الكثافة للغاتو.

كريم التارتار: تساعد حموضته على إبقاء بياض البيض ثابتًا بعد خفقه.

مسحوق الخبز (الباكينغ باودر): يؤدّي إلى انتفاخ الغاتو، عن طريق إنتاج الغاز الكربوني، بوجود الرطوبة.

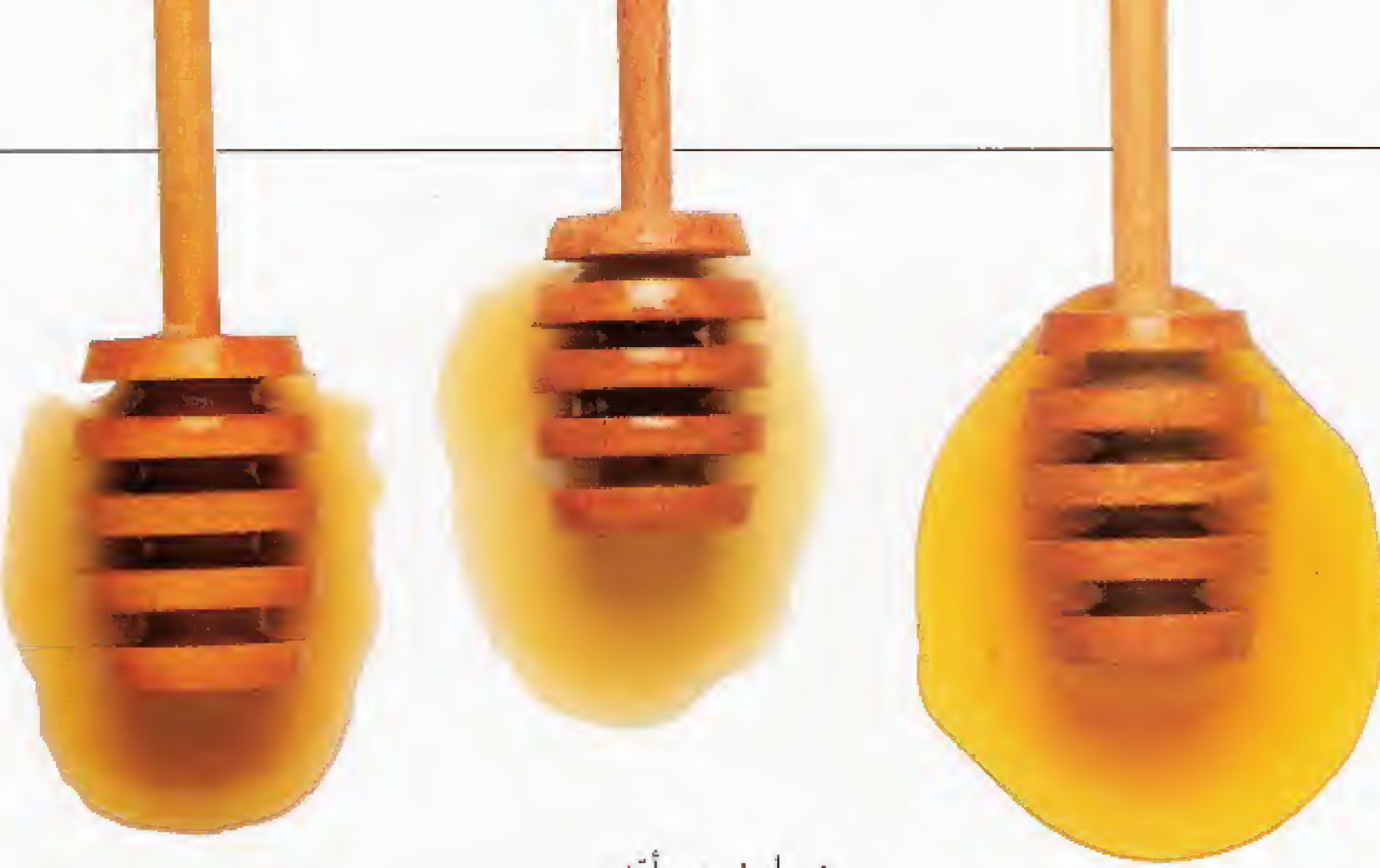
بيكربونات الصودا: يكون له مفعول الخميرة إذا امتزج بالحامض (كعصير الليمون).

البسكويات المفتّت: البسكويات المفتّت والخالي من الملح يحلّ مكان الطحين في بعض أنواع الغاتو.

المُحَلِّيات

يؤثر السكر والسوائل المُحَلِّية في طعم الغاتو ولونه وتماسكه. وينبغي أن تُحفظ في وعاء يُقفل بإحكام ويوضع في مكان بارد وجاف.

سكر مطحون: يذوب بسرعة ويمتزج بسهولة مع صفار البيض ومع بياض البيض المخفوق.



عسل: هو أقدم المُحَلِّيات، وهو أيضًا طبيعي وأطيبها مذاقًا. دبس: يوفر طراوة وليونة لبعض أنواع الغاتو.



سكر أسمر: يُعتبر مثاليًا لتحضير الغاتو بالجوز والبندق والفواكه.



سكر أشقر وسكر بني: لإعطاء الحلوى طعم الكراميل وقصب السكر.



سكر طعام وسكر ملون: يُستعمل الأول عادةً لأنواع الشراب، والثاني للزخرفة.



سكر ناعم: يصلح للتغطية، ينبغي أن يُخل قبل استعماله.

الحليب ومشتقاته

حظي الحليب (اللبن) ومشتقاته في علاج، إذ يكفي أن تكون مادة واحدة غير سليمة لتفسد الحلوى كلها. ويمكن حفظ الزبدة في علبة أسبوعين أو ثلاثة أسابيع، كما يُحفظ البيض أسبوعًا أو سبعة. أما الحليب والكريم لأحيان الطازجة فتُحفظ يومين أو ثلاثة أيام.



جبين ريكوتا: هو جبين مصفى، قليل الدسم، وطعمه يميل إلى الحلاوة.



جبين أبيض مخفوق أو مصفى: النوع الأول غني بالدسم، والثاني أقل دسمًا وفيه بعض الحموضة.



كريم كثيف: غني بالمواد الدهنية، ويمكن جعله مخفوقًا من دون أن يتحول إلى زبدة.



الزبدة: غالبًا ما تُستعمل الزبدة شبه المالحة للمعجنات والزبدة الطازجة للكريم والتغطية.



زيت الفستق أو دوار الشمس: يُستعمل للبسكويت وللكعكات الإسفنجية والمبهرة.



الحليب (اللبن): يساعد الحليب الكامل على تليين العجينة الكثيفة، ويُفضل لتحضير نفيخات «شو» طرية، كما يوافق كل أنواع الحلويات.



البيض: يكون البيض المستعمل عادةً في حالات يُشار إليها، كما يكون حرارته كحرارة الجو المحيط.

جوز، لوز، ثمار مجففة وتوابل

أربعة أشهر، كما تتلف الثمار المجففة مع تقادم الوقت. لذلك عليك شراء كميات محدّدة منها وحفظها في أوعية تُقفل بإحكام وتُحفظ في مكان بارد بمنأى عن الضوء.

التوابل، والثمار المجففة، واللوز، والجوز، كانت من قَبْل ذات أهميّة بالغة في المطبخ. أمّا اليوم فتُستعمل على الأخصّ في تحضير الحلويات. الجوز واللوز من الثمار التي تصيبها العفونة بسرعة، والتوابل تفسد خلال ثلاثة أو

جوز وثمار مجففة



حبّ الصنوبر: هو غنيّ بالموادّ الدهنيّة، وتزداد نكهته مع الطهو.

فستق: للفستق لونه المعروف ومذاقه الخاصّ. ويجب أن يُقشّر ويُنظّف قبل الاستعمال.

لوز: يؤمّن عذوبة المذاق، سواء أكان كاملاً، أم مفتّحاً، أم مطحوناً.



جوز الهند: يمتاز بطراوته، ويستعان به في تحضير غاتو في غاية الليونة، كما يستعان به للزخرفة.

جوز باكاينة: منشأ هذا الجوز الولايات المتّحدة، ومذاقه قريب جدّاً من مذاق الجوز العاديّ.

جوز: الجوز غنيّ بالزيت والبروتينات، ويتسم بمذاقه المميّز.

بندق: يزداد مذاق البندق لذة إذا ما حُمص قليلاً.



زبيب سلطانة: يعطي الغاتو مذاقاً خاصّاً، ويُنقع بعصير التفاح قبل استعماله.



تين مجفّف: يذوب في الفم بسهولة وتكون بزوره قضيمة. ينبغي نقعه في الماء البارد ليلة كاملة قبل استعماله.



شمش مجفّف: يمكن نقع الشمش قبل استعماله.

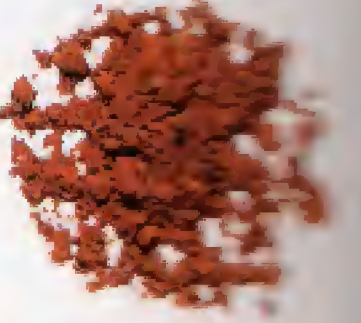
عنبية: هي من أكثر أنواع الثمار حموضة.

زبيب مسكيّ: أفضل أنواعه تلك التي تخلو من البزور.

تمر: غني بالموادّ الغذائيّة ويوفّر نداوة وحلاوة ونكهة غنيّة.

التوابل والسوائل النكهة

البُن المطحون
السريع الذوبان:
يعطي فوراً نكهته
للكريم والغاتو.

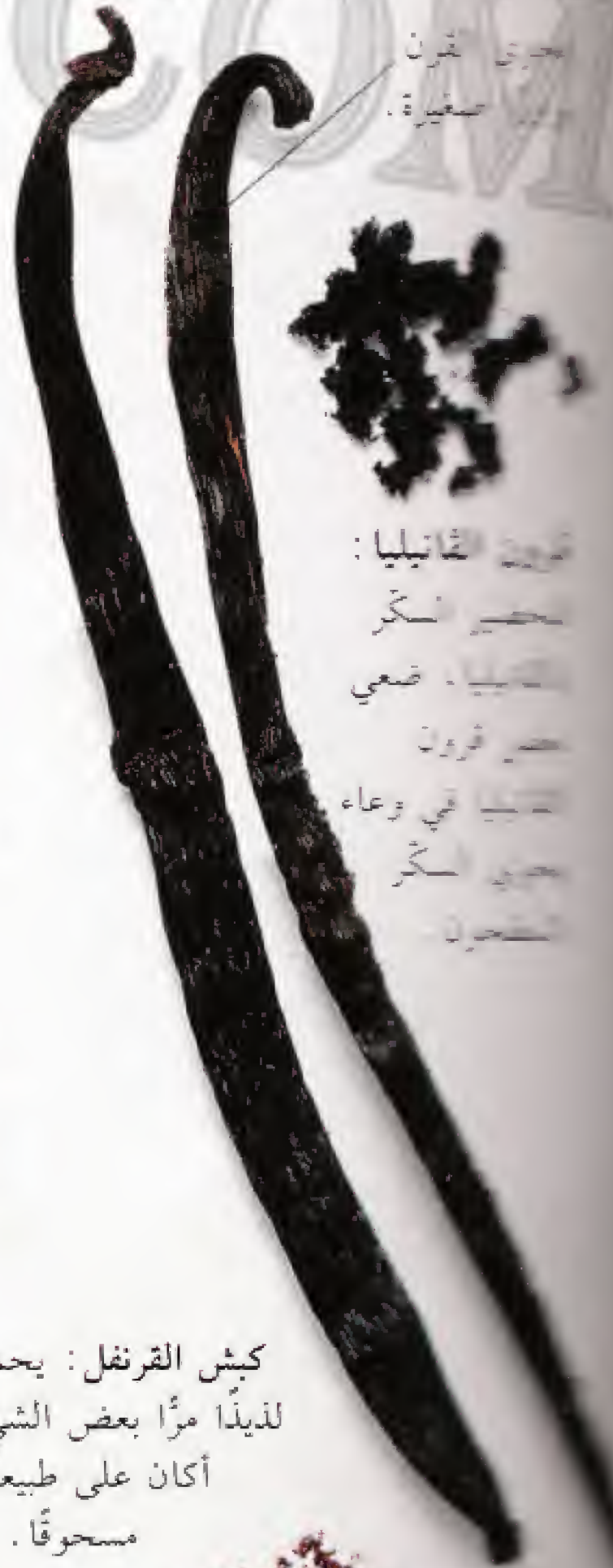


الكافو والشوكولاتة المطحونان: فيهما
نكهة الكافو المحمص.

حبّ القرون
صغيرة.



قرون القانيليا:
الحار الحار
القانيليا، ضعي
حار قرون
القانيليا في وعاء
الحار الحار
المطحون.



شراب الرمان:
ذو نكهة لطيفة.



عصير التفاح: يناسب
تماماً مع طعم الغاتو
السكري.



سائل القانيليا: يوفّر
نكهة القانيليا المعروفة.



ماء الزهر: هو خلاصة
زهر البرتقال العطر.

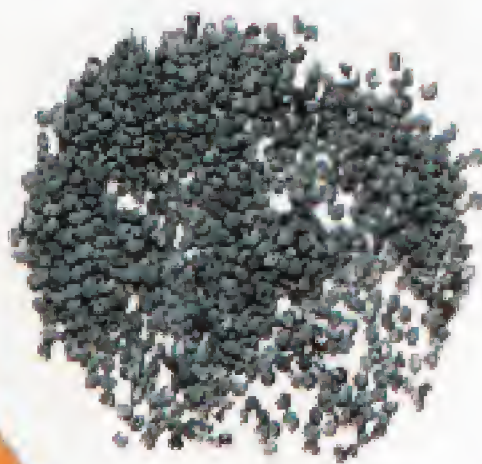
ماء الورد:
يُفضّل أن يكون
طبيعياً بكامله.

لبّ جوز الطيب
المطحون:

ضروريّ لكعكة
البهار والثمار
المجفّفة، ويفضّل أن
يكون مطحوناً حديثاً.



جوز طيب كامل
فلفل جامايكا: تابل يوفّر نكهة
القرنفل والطيب والقرقة.



بزور الخشخاش: تحمل
طعمًا جوزيًا بارزًا.



قرقة:

تحمل طعمًا لاذعًا لذيذًا، سواء
أكانت مطحونة أم عيدانًا.



أنيسون (يانسون): يكون مطحوناً أو
على شكل بزور، وله طعمه المميّز
 والمعروف.



قشر البرتقال والليمون: يحوي زيت
الثمار الأساسي.



كيش القرنفل: يحمل طعمًا
لذيذًا مرّاً بعض الشيء، سواء
أكان على طبيعته أم
مسحوقًا.



ينبغي أن تكون
القشرة ليّنة.



زنجبيل طازج: من التوابل الممتازة،
ورائحته عطرية.



زنجبيل مجفّف ومطحون: تُستعمل منه
كميّة قليلة جدًا بسبب قوّته.



زعفران: يميّز بطعمه ولونه، ولكنه
غالي الثمن.

التزيين

يكون تذوق الغاتو بالنظر أولاً. فالتزيين بالفواكه الطازجة ذات الألوان الزاهية، وبالفواكه المعقّدة بالسكر والبرّاقة، والتغطية بالشوكولاتة الذائبة، أو بسواها، كلّ ذلك لا يجعل

الحلوى أجمل ممّا هي عليه وحسب، إنّما يصبح مذاقها معه أكثر لذة. فبعض الجهد وقليل من التخيل كافيان لتحويل غاتو بسيط إلى حلوى رائعة كتلك التي تحضّر في الأعياد.

الفواكه الطازجة



عنب: يُستحسن اختيار الأنواع الخالية من البزور.



توت العليق: يشير لون هذه الثمار إلى نضجها، وينبغي أن يكون اللون أحمر قانياً.



فراولة (فريز): تُوفّر الكثير من الطراوة للحلوى. ويُستحسن أن تكون جامدة وشديدة الاحمرار.



عنب الأجراس: يجمع بين الكثير من الحلاوة والقليل من الحموضة، ويمتزج بسهولة مع سائر الثمار العينية.

تفاح: اختاري، من التفاح، الفواكه الملوّنة، الجامدة والبرّاقة. ولتكن من الأنواع التي تبقى متماسكة لدى طهيها.

الفواكه المعقّدة بالسكر



عشبة الملاك: ساق إحدى الخيميات، تُنقع بالسكر.



مزيج قشور الفواكه: تكون جاهزة للاستعمال، ولا حلاوة فيها.

برتقال وليمون: قد تكون قشوراً أو شرائح. ويجب اختيار اللينة منها، على ألا تكون كثيرة الحلاوة. ويمكن غسلها لتخفيف المواد السكرية منها.



كرز: يجب غسل الكرز بالماء الفاتر وتنشيفه قبل الاستعمال، لنزع المواد السكرية عنه.



زنجبيل: يجب استعمال كمية قليلة منه لشدة نكهته.



أناناس: يقطع الأناناس إلى شرائح بحسب الحاجة.



المربّيات



هريسة الكستنة (أبو فروة): هي غير حلوة وتصلح كأساس في التزيين، وتُمزج مع الكريم.

الشوكولاتة



شوكولاتة: تحوي الشوكولاتة السوداء بين ٧٠ و ٨٠ بالمئة من الكاكاو، وهي الأفضل في تحضير الحلوى. أمّا شوكولاتة بالحليب (بالبن) وشوكولاتة البيضاء فثريتان للتزيين.



مربّي جيليه الكشمش: يجمع بين الحلاوة والحموضة.

مربّي المشمش: كثير الحلاوة وقويّ النكهة، ويجعل تغطية الغاتو متماسكة.

مربّي توت العليق: بفضل أن يكون بدون بذور في تزيين الإسفنجيات.

مرملاد البرتقال: يصلح للتغطية البرّاقة.

مربّي جيليه العنبيّة: قويّ النكهة مع بعض الحموضة.



حبّ البنّ بالشوكولاتة: يُحمّص البنّ ويُغطّس بالشوكولاتة.



أقراص الشوكولاتة: مثالية لزخرفة غاتو حفلات الأولاد.



ألواح ومربّعات الشوكولاتة: تساعد الأشكال المربّعة والمستطيلة على إعداد زخرفة جميلة.



تساعد الشوكولاتة على التفنّن في الزخرفة.

قضببان الشوكولاتة: تزيّن غاتو حفلات الأولاد وحلوى المناسبات الكبرى.

الملوّونات

تكون الملوّونات الغذائية مكثّفة جدّاً، لذلك يجب استعمال كمّيّات قليلة منها. أضيفها تدريجيّاً نقطة بعد نقطة، مع مراقبة تغيّر اللون، وستلاحظين أنّ الألوان تصبح قاتمة مع الوقت.



برتقالي مُضفّر (سائل)



أخضر (سائل)



أحمر (عجينيّ القوام)

اللوازم والمعدات

لا يحتاج تحضير الحلوى إلى معدات خاصّة، وإنّما إلى عدد من الأدوات التي تسهّل العمل، كتلك التي نعرضها هنا، وهي متوفّرة عادةً في المطابخ كلّها. ثمّ إنّ الموادّ يجب أن

توزّن بدقّة، وهذا ما يستوجب وجود ميزان يساعد على ذلك. لا تردّدي في اختيار أفضل الأصناف لكي تدوم وقتاً طويلاً وتحصلي بها على النتائج المُرضية.

سكين دهن: ذات نصل عريض يسمح بمدّ الكريم والحشوة والموادّ المرئية، وبتغطية الغاتو. تتوفّر منها قياسات متنوّعة.

ينبغي أن يكون نصل سكين الدهن مرّناً.

ملعقة خشبيّة:

تساعد الملعقة

الخشبيّة، ذات

المقبض الطويل، على مزج موادّ

العجينة وخفق الكريم. ويُفضّل استعمال

ملعقة معدنيّة كبيرة لإدخال البيض

المخفوق إلى المزيج.

كفّية: تكون من البلاستيك أو المطاط،

مع مقبض طويل من أجل كشط جوانب

السلطانيّة أو غيرها من الأوعية.

مخفقة يدويّة: غالباً ما

تُفضّل على المخفقة

الكهربائيّة لخفق البيض

والكريم الطازج.

سكين منشار: من الأدوات الضروريّة لقطع الإسفنجيّات وأنواع البسكويت.

قطّاعات: تكون من المعدن أو البلاستيك، ويستعان بها في إعطاء أشكال البتي فور والتورتات الصغيرة.

مرفاق (شوبك): يجب أن يكون ناعماً

وأسطواني الشكل، ومن دون مقبض، كما

يُفضّل أن يكون طوله ٥٠ سم. وهو ضروري

لبسط العجينة.

كرفون: يتوفّر بأشكال وقياسات متنوّعة، ويكون كثيفاً بعض الشيء، كما قد يكون مغلفاً بورق من لون الذهب أو الفضة، أو غير مغلف. ويستعان به في حمل طبقات غاتو الأعراس.

طاس: يكون الطاس من الزجاج الكثيف، ويُفضل أن يكون مقاومًا للحرارة. تحتاجين إلى عدة طاسات بأحجام مختلفة.



إبريق مدرّج: يكون زجاجيًا، كبير الحجم، مع مقبض وفُرصة للتفريغ.



مبشرة: المبشرة العملية تكون بوجهين (ثقوب كبيرة وأخرى صغيرة)، والثين آخرين للقشر الدقيق. وتُستعمل للشوكولاتة وجوز الطيب وقشر الليمون.

مصفاة: تكون معدنية سمواة الجافة، ومن بلاستيك للفواكه.

قمع التزيين: يُفضل أن يكون من النايلون القابل للغسل (يتوفر في أحجام متعدّدة بفتحات مختلفة).

مجموعة فتحات للزخرفة

ميزان حرارة السكر: ضروري عند تسخين السكر.



فتحات صغيرة: للزخرفة بطليّة السكر أو بالشوكولاتة.

فتحات واسعة: للكريم المخفوق، والميرانغ، وعجينة نفيحات الشّو.



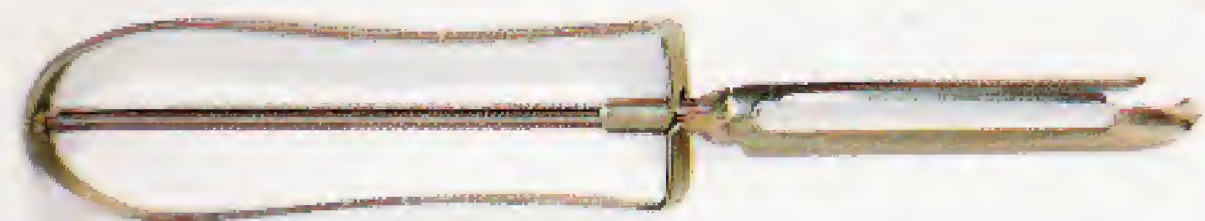
فرشاة دهن: لتدهيب ودهن الغاتو والعجينة.



قشّارة دقيقة: لنزع شرائط دقيقة.



دولاب قاطع: لتقسيم العجينة إلى قطع وتزيينها.



مجموعة مكاييل: يُملأ المكيال إلى جفافه، وهو يساعد على تأمين المقادير بالدقة المطلوبة.

قشّارة خُصَر: تُعتبر مثالية في عملية تقشير التفاح والإجاص، ونزع قشور الليمون. كما يُستعان بها لتأمين بُرايات الشوكولاتة.

رفّ سلكي: يساعد على تبريد الغاتو مؤتمنًا مجرى الهواء حوله.



القوالب

الحرارة في هذه القوالب لا تتوزع بشكل صحيح، فلا ينضج الغاتو كله بطريقة متجانسة ومتساوية. وقبل استعمال القالب يجب تنظيفه جيدًا، وغسله من ثمّ بالماء، وتجفيفه كليًا داخل الفرن الساخن.

عندما يكون القالب جيّد النوعيّة، تتوزع الحرارة داخله بشكل متساوٍ. ويُفضّل أن يكون من مادّة الألمنيوم الكثيف، وأن يكون مبطنًا بطبقة غير لاصقة. أمّا القوالب الزجاجية وتلك التي تكون من معدن رقيق، وكذلك القوالب التي تصدأ ويتشوّه شكلها سريعًا، فيجب تجنّب استعمالها. والواقع أنّ

تكون جوانب قالب غاتو موسلين ملساء.



قالب غاتو

موسلين: عميق

وجوانبه تتسع تدريجيًا نحو الخارج، وله فتحة في وسطه.

وينبغي أن يُرشّ فيه قليل من الطحين لمساعدة العجينة على الانتفاخ، إنّما يجب ألا يُزيّت.

صفحة قوالب الغاتو الصغيرة: غير قابلة للالتصاق، وتُستعمل خصوصًا لتحضير أشكال صغيرة من الغاتو بالجبن الأبيض.

قالب كوغلوف له زخرفته الخاصة.

قالب كوغلوف: يساعد شكله الخاصّ على تأمين الزخرفة، كما تساعد الفتحة في وسطه على إنضاج كامل الغاتو الكبير الذي يحتويه.

قالب بجوانب مستقيمة: قد يكون قعره ثابتًا أو متحرّكًا، ويصلح لأنواع الغاتو التي تتطلب وقتًا طويلًا لتنضج. ويجب أن يُعطى بورق مشمع قبل الاستعمال.



صفحة

فرن: للأحجام الصغيرة من الغاتو، والميرانغ، ونفخات الشو.

قالب الغاتو الملتف:

لتحضير غاتو سافوا والرولاذ والسويسرول.

قالبان مستقيما الجوانب: يكون القعر ثابتاً أو قابلاً للتفكيك، ويمكن استعماله للإسفنجات.



قالب تورنة بجوانب مضلعة: ذو قعر قابل للتفكيك، ويكون بأحجام مختلفة.



قالب بجوانب قابلة للتفكيك: يُفك الجانب الدائري للقالب، لتسهيل إخراج الغاتو منه.

قالب مربع: جوانبه عالية، وتحضر فيه أحجام الغاتو الكبيرة التي يستوجب إنضاجها وقتاً طويلاً. والقليل العمق يصلح للإسفنجات.

جوانب هذا القالب مضلعة.

قالب الكعكة: يكون مستطيلاً وعميقاً، ويتوفر منه حجمان، للغاتو الذي يزن ٥٠٠ غ وللذي يزن ١ كغ. وينبغي أن يطن بورق مشمع.



قالب بجوانب مضلعة: هذا القالب له شكله الخاص والمميز.



تحضير القالب

يتعلّق نجاح الوصفة باختيار القالب المناسب، لذلك عليك استعمال القالب المقترح، مع التنبّه إلى ضرورة قياس قطره وارتفاع جوانبه. فقد لا ينتفخ الغاتو كما يجب إذا كان القالب كثير العمق، وإذا كان ارتفاع جوانبه أقلّ من المطلوب فإنّ الغاتو قد يفيض ويطفح ويفقد شكله. لذلك ينبغي اختيار القوالب كلّها وفق الوصفة.

تبطين القالب ودهنه بالزبدة

الغاية من تحضير القالب هي تسهيل إخراج الغاتو منه. فالقوالب التي تكون أشكالها غير عادية تُدهن بالزبدة مرّتين ثم يُرَشّ الطحين فوق الزبدة. والقوالب المستقيمة الجوانب تبطن بورق مشمّع (يُرَشّ فوقه الطحين). كما يجب أن تُغلّف جوانب قالب الغاتو الغنيّ بالفواكه تحاشياً لتحمير زائد وجفاف.

نصائح

- ◆ قبل البدء بتحضير القالب تأكّدي من نظافته.
- ◆ تُثبّت الورقة جيّداً إذا دُهن القالب بالزبدة.

تبطين قالب كبير مستدير أو مربع



١ بواسطة فرشاة ادهني القالب بالزبدة المذوّبة. واقطعي بالمقصّ شريطاً من الورق المشمّع، يزيد بـ ٥ سم، طولاً وعرضاً، عن محيط القالب وارتفاعه.



٢ اعمدي إلى طَيّ الشريط الورقيّ، من جهته الطويلة، بعرض ٢,٥ سم، ثم قطّعي الطيّة بالمقصّ بشكل منحرف، مع المحافظة على مسافة ٢,٥ سم أيضاً، وذلك على طول الشريط.



اكبسي الجهة المقطّعة على قعر القالب.

٣ ضعي الشريط الورقيّ في القالب، واجعلي الجهة المقطّعة نحو الأسفل. ثم اضغطي الورقة جيّداً على جوانب القالب وقعره.



٤ ضعي القالب على ورقة مشمّعة وارسمي بالقلم خطّاً حول القالب. ثم اقطعي القسم الموجود داخل الخطّ لتحصلي على ورقة مستديرة تضعينها في قعر القالب.

٥ أُلصقي الورقة المستديرة في قعر القالب، واحرصي على أن يكون الطرف المقطّع تحتها مسطّحًا تمامًا. وإذا ما استعملت ورقًا مشمّعًا، ادهني الورق مجددًا بالزبدة.

حماية القالب بورق أسمر



بعد تحضير القالب اطوي ورقة سمراء سميكة عدّة طبّات. ثمّ اقطعي منها شريطًا أطول بقليل من محيط القالب وأكثر ارتفاعًا، واربطي الشريط الورقيّ حول القالب. لحماية قعر القالب، بطّني صينيّة الفرن بوضع طبقات من هذا الورق وضعي القالب فوقها.

ضعي الورقة المستديرة في قعر القالب.

تغطية قعر القالب وجوانبه بالطحين



ادهني قعر القالب وجوانبه بالزبدة وضعيه بضع دقائق في الثلاجة، ثمّ ادهنيه مرّة ثانية. أفرغي فيه كمّيّة قليلة من الطحين، ثمّ حرّكيه وأديره ليتوزّع الطحين على القعر والجوانب. ربّتي على القعر لطّرح كمّيّة الطحين الزائدة.



٢ ادهني قعر القالب وجوانبه بالزبدة، واطوي الجهات المقطوعة من الورقة، على أن تكون الجهات الصغيرة وراء الكبيرة. أُلصقي الورقة في القعر وعلى الجوانب، وادهني بالزبدة مجددًا، مع التركيز على الزوايا.

تبطين قالب الكعكة



١ ضعِي القالب في وسط ورقة تكون بمساحة القعر والجوانب، مع زيادة ٢,٥سم، ثمّ رَسْمي خطًّا حول القالب واطوي الورقة عند الخطّ المرسوم. ثمّ اقطعي الطّيات بالمقصّ من ناحية الجهات الكبيرة.

المهارات اليدوية

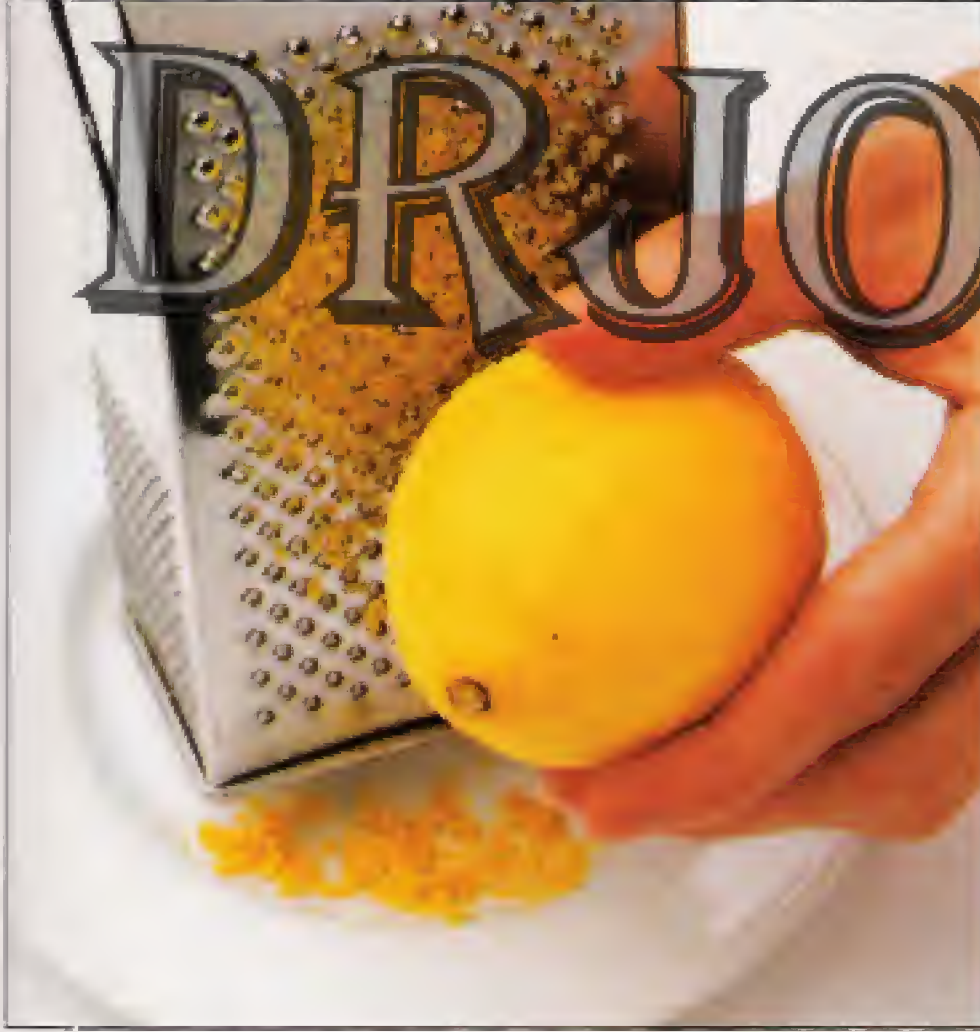
تُبشّر أو تُطحن. والقوالب يجب أن تُدهن بالزبدة، أو تُبطن، بحسب ما تعينه الوصفة، كما يُشعل الفرن مسبقًا وتُحدد حرارته.

عند المباشرة بتحضير الغاتو يجب أن تكون المواد كلها جاهزة وفي متناول اليد، من أجل الانتقال سريعًا من مرحلة إلى أخرى ممّا تعينه الوصفة. هذه المواد توزن أو تُنخل أو

بشّر القشر

البيض: البياض والصفار

نخل الطحين



اختاري ليمونة غير مستعملة، ونظفها جيدًا. ثم ابشري القشرة، مع الانتباه إلى عدم إفساد الطبقة البيضاء. كذلك يمكنك الحصول على بُرايات بواسطة آلة قشّر دقيقة (انظري ص ٣٩).

اكسري البيضة بتأنٍ على حافة سلطانية، وأفرغي البياض بتقيل الصفار من نصف القشرة إلى نصفها الآخر. احرصي على عدم فزر الصفار.

انخلي الطحين مرتين بواسطة مصفاة معدنية، من أجل تهويته كليًا. إذا ما أضفت إليه مادة جافة (كالقرفة مثلاً)، انخلي الكل مجددًا.

ذوّبي الشوكولاتة إلى أن تصبح بَرّاقة ولها قوام الكريم.

تذويب الشوكولاتة



ضعي قِطَع الشوكولاتة في طاس مقاوم للحرارة، ثم ضعي الطاس في طنجرة تحوي ماءً غاليًا. حرّكي القِطَع من حين إلى آخر إلى أن تذوب كليًا.

تحميص البندق



١ ضعي حَبَّ البندق في فرن تصل حرارته إلى ١٨٠ درجة مئوية، وذلك لمدة ١٥ دقيقة، إلى أن يصبح القشر الرقيق قابلاً للانتزاع.



٢ أخرجي حَبَّ البندق من الفرن وأفرغيه فوق فوطة مطبخ. ثم افركي الحَبَّ بالفوطة لتنزع القشور، ودعيه يبرد بعد ذلك.

تنظيف الفستق

قشري الفستق وأفرغيه في الماء الغالي ودعيه مدة ٢-٣ دقائق. ثم صفّيه من الماء وافركيه لتنزع القشور الرقيقة ودعيه بعد ذلك يجف.

إعداد مسحوق الخبز

انزع قشرة خبز باث وقطّعيها إلى شرائح. ثم ضعي شرائح الخبز في فرن حرارته ١٤٠ درجة مئوية، وذلك لمدة تتراوح بين ٤٥ دقيقة وساعة واحدة، إلى أن تصبح قضيمة ويغدو لونها مذهباً. دعي الشرائح تبرد ثم اسحقها بواسطة معالج الطعام، أو ضعيها داخل كيس بلاستيكي واسحقها بواسطة مرقاق (شوبك). ثم أفرغي الخبز المسحوق في مصفاة معدنية لنخله.

خفق الكريم

ضعي الكريم في سلطانية واخفقيه بمخفقة يدوية أو كهربائية، إلى أن يصبح متماسكاً بما فيه الكفاية. والكريم الذي يُعدّ لإفراغه في قمع للترزين يجب أن يكون أكثر تماسكاً من غيره. إنّما ينبغي ألا تخفقيه وقتاً زائداً لئلا يتحوّل إلى زبدة (خصوصاً إذا كان الطقس حاراً). أمّا كريم الشانتلي فعبارة عن كريم مخفوق مع السكر والقانيليا، ويُستعمل للترزين والزخرفة.

نصائح

- ♦ استعملي دائماً الكريم البارد والمحمّض في التلّاجة.
- ♦ احتفظي بالكريم الكثيف للترزين، لأنه لا يتماسك عند خفقه.

تذويب الجيلاتين

يُلَيّن الجيلاتين أولاً بالماء البارد، بمعدّل ملعقة صغيرة من الجيلاتين المسحوق مقابل ملعقة ماء صغيرة، ثم يُذوّب بالتسخين. ويجب أن يُترك ليبرد قبل استعماله، لئلا تتشكّل فيه خيوط.

نصائح

- ♦ ضعي الجيلاتين في الماء لكي يأتي الذوبان صحيحاً، ولا تُفرّغي الماء فوق الجيلاتين.
- ♦ لا تسخني الجيلاتين وقتاً زائداً لئلا يفقد خصائصه المثبتة.



٢ ضعي الطاس في الماء الغالي، فيصبح الجيلاتين جاهزاً عندما يغدو السائل في الطاس صافياً. دعيه بعد ذلك يبرد.



١ أفرغي السائل في طاس مقاوم للحرارة، وأضيفي الجيلاتين ثم اتركيه مدة ٥ دقائق ليُليّن.

المبادئ الأساسية

بتأن وانتباه. والمعروف أن المخفقة الكهربائية تسهل عليك العمل كثيرًا. ثم إن تحضير المواد والعمل بها لا يكونان إلا ضمن حرارة الجو المحيط.

هناك طريقتان لتحضير الغاتو والبريوشة والكعكة: الخفق بملعقة أو الخفق بمخفقة. وفي الطريقتين يجب إدخال أكبر قدر من الهواء إلى العجينة، قبل أن تضيفي بيدك سائر المواد.

العجينة المخفوقة بالملعقة

يجب أن تكون كثيفة نسبيًا، وأن يكون تماسكها لينًا. وعند خفق الزبدة والسكر والبيض بقوة، ندخل الهواء إلى العجينة، مما يُعتبر أساسيًا لنجاح الغاتو.

قبل إضافة البيض
تأكدي من أن المزيج
أصبح متماسكًا
وتضاعف حجمه.



١ اخفقي الزبدة في طاس مدة دقيقة أو دقيقتين، إلى أن يصبح لها تماسك الكريم. ثم أضيفي السكر واخفقي مجددًا مدة تتراوح بين ثلاث وخمس دقائق، إلى أن يميل المزيج إلى البياض ويتضاعف حجمه (انظري يسارًا).



٣ أفرغي الطحين الذي يكون قد نُخل في مصفاة، وانخليه مجددًا فوق الطاس الذي يحوي المزيج.

٢ أضيفي بعد ذلك البيض، واحدة بعد واحدة، (انظري يمينًا)، واخفقي بعد كل إضافة. فالمزيج يتراخي أولًا ثم يشتد مع الخفق، وهذا يعني أن بإمكانك إضافة بيضة.



٥ يجب أن تصبح العجينة متجانسة، كثيفة، ولها قوام الكريم، فلا تقع إلا بصعوبة من الملعقة.

نصائح

- ♦ يسهل عليك خفق العجينة في طاس كبير الحجم. وتأتي النتيجة مُرضية.
- ♦ المزيج الغليظ يحتبس نسبة أقل من الهواء، أخيفي قليلاً من الطحين مع آخر بيضتين لتمنعي ذلك.

بياض بيض
مخفوق، غير
متماسك كلياً.



٤ احطّي الطحين بتأنّ مع سائر المزيج، بواسطة ملعقة كبيرة، عن طريق إدخال المسحة ورفعها. وتحاشي عملية الخفق لأنها تترد الهواء الذي يكون في الداخل.

البيض المخفوق

احرصي على ألا يكون بياض البيض مخفوقاً بشكل زائد عند إضافته إلى العجينة، لأنه لا يخرج عندي كلياً ولا يأتي مزيج الغاتو محاداً.



١ اصعي بياض البيض في طاس، بعد التأكد من نظافته، وابدأي بخفقه بهدوء، بمخفقة سوية أو كهربائية، إلى أن يُزبد.

٢ سرّعي بعد ذلك عملية الخفق إلى أن يصبح التماسك تاماً. فما يعلق إثر ذلك على المسحة يجب أن يقع بشكل خفيف وناعم.

العجينة المُعدّة بالمخفقة الكهربائية

ينبغي أن تترك
العجينة أثرًا على
السطح.

تصبح العجينة جاهزة للغاتو عندما يغدو تماسكها خفيفًا ويتخللها الهواء. ويجب وضع العجينة في الفرن ما إن تصبح جاهزة لثلا تهبط.



١ اخفقي صفار البيض مع السكر في طاس كبير، إلى أن يميل المزيج إلى البياض ويتضاعف حجمه ويسيل خيوطًا من المخفقة (انظري يسارًا).



٢ اخفقي بياض البيض ولا تجعله يصل إلى التماسك التام. خذي منه ملعقتين صغيرتين وأضيفيهما إلى مزيج الصفار والسكر لتخفيفه. اخلطي بعد ذلك الطحين فوق الطاس وامزجي الكلّ بالملعقة.



٣ أفرغي الزبدة الذائبة فوق هذا المزيج، واخلطي الكلّ مجددًا بالملعقة.

٤ أضيفي ما تبقى من بياض البيض المخفوق، واخلطيه بنأً مع المزيج. توقفي عن الخلط عندما يصبح المزيج الأخير متجانسًا.

ينبغي أن تكون العجينة
مزيدة، خفيفة، والهر
متغلغلًا داخلها.

تحضير الميرانغ

عندما نخفق بياض البيض نُدخل إليه الهواء .
كما أنّ السكر وكريم التارتار يؤمّنان الثبات
للمزيج فلا يهبط .



١ اخفقي بياض البيض، وأضيفي إليه كريم
التارتار عندما يُزبد، ولا تجعلي المزيج
يُصبح زائد. ثم أضيفي نصف كمية
السكر، ملعقة صغيرة بعد أخرى .

٢ اخلطي شيئًا
فشيئًا ما تبقى

من السكر مع المزيج،
بواسطة ملعقة إذا كان
البياض غير متماسك كليًا، أو
بواسطة مخفقة يدوية إذا كان المزيج
يُعدّ لوضعه في قمع التزيين .

تحضير أسطوانات من الميرانغ

قوية الميرانغ



ضعي كتلا من الميرانغ، بواسطة الملعقة،
على صينية فرن مغطاة بورق مشمع .

١ أفرغي الميرانغ،
بواسطة ملعقة،
في قمع للتزيين مزوّد بفتحة سادة قطرها ١ سم .

٢ ارسمي دوائر
على ورقة
مشمّعة فوق صينية
فرن. وانطلقًا من
الوسط عبّئي كلّ
دائرة بميرانغ لولبي
الشكل .

ورّعي الميرانغ
لولبيًا داخل
الدائرة .



٣ للتحقق من نضج أسطوانات الميرانغ، رُبّتي
على الوسط بالإصبع . ينبغي أن تكون جامدة،
جافة كليًا، وتبدو لدى النقر كما لو أنّها فارغة .

نضج الغاتو وإخراجه من القالب

تحاشي فتح الفرن قبل أن يكون الغاتو قد اجتاز ثلاثة أرباع مرحلة النضج، ذلك أنه، قبل ذلك، يكون في حالة عدم ثبات، والهواء البارد قد يتسبب بهبوطه.

من أجل أن يأتي الغاتو ناضجًا كليًا يجب وضعه في المكان المناسب، على ارتفاع متوسط، داخل فرن بالحرارة المطلوبة. تأكدي إذا من أن رفّ الخبز (أو الرفوف) في الموضع الصحيح، ومن أن الفرن هو على الدرجة المعيّنة.

التأكد من النضج



يمكن التأكد من نضج الغاتو عن طريق غرز سيخ معدني في وسطه، فيكون ناضجًا إذا ما خرج السيخ نظيفًا. وإلا فيجب وضع الغاتو في الفرن مجددًا مدة خمس دقائق.

تكون الإسفنجيات وأنواع من الغاتو قد أصبحت ناضجة إذا غدت منتفخة وصار لونها مذهبًا. وإذا كانت الجوانب قابلة للانتزاع والغاتو متماسكًا على ليونة، فإنه يكون عند ذاك ناضجًا.

إخراج الغاتو



١ دعي الغاتو يبرد خارج الفرن بضع دقائق. فإذا لم يكن القالب مبطّنًا بورق، مرّري سكين الدهن حول الغاتو على جوانب القالب.

٢ افتحي القالب لإخراج الغاتو. فإذا كان هذا القالب قابلاً للفكّ والفصل، ضعيه فوق سلطانية مقلوبة واجعليه ينزلق من الجوانب نحو الأسفل. وإذا كان القالب ثابت الجوانب، أفرغيه مقلوبًا على رفّ سلكتي.



٤ مرّري سكين الدهن بين الغاتو وقعر القالب، ثم انزعقي القعر. اسحبي بعد ذلك الورقة المشمّعة بتأنّ وانتباه، ودعي الغاتو يبرد فوق الرفّ السلكي.

نصائح

- ♦ عندما نضع قالبين للغاتو معاً في الفرن، فإن عملية الإنضاج تتطلب وقتاً أطول. ولتجنّب أحياناً وضع الواحد بعد الآخر.
- ♦ من أجل أن يأتي وجه القالب أملس، اجعليه يبرد وهو في وضعيّة مقلوبة.



٣ اجعلي الرفّ السلكي فوق الغاتو،

واحملي الغاتو بيد، بعد حمايتها من سخونته، وضعي اليد الأخرى فوق الرفّ، ثم اقلبي القالب وارفعي معاً.

امسكي قالب الغاتو بإحكام واقلبيه على الرفّ السلكي.

إخراج غاتو ساقوا من قالبه

لا تنزع الغاتو والرولاّد التي لا تُرَيّن، تُفَرِّغ فوراً فوق ورقة مشمّعة مرشوشة سكر المطحون.

اقلبي القالب باستعمال قماشة فرن.



٢ انزعقي الورقة بهدوء عن الغاتو، ابتداءً من إحدى الزوايا. وليكن نزاع الورقة بتأنّ، خصوصاً من الزوايا. بعد ذلك تصبح الحلوى جاهزة للتزيين واللفّ.

نصائح

- ♦ رشّي السكر المطحون على الورقة التي يفرّغ فوقها القالب كي لا يلتصق بها.
- ♦ زيني الغاتو ولفّيّه بعد إخراجه مباشرة من القالب وهو لا يزال ساخناً، لئلا يتشقق بعد ذلك.



١ اجعلي القالب في وضعيّة مقلوبة وأفرغي الغاتو الحارّ بسرعة فوق ورقة مشمّعة.

التقطيع والجمع والتقديم والحفظ

إن الإسفنجية البسيطة يمكن أن تتحول إلى حلوى رائعة إذا ما أحسنت حشوها وتزيينها. والغاتو المكوّن من عدّة طبقات من العجين والكريم يستغرق إنجازه وقتًا أطول من غيره. ومن

حشو الإسفنجية



٣ يمكنك أن تبللي طبقة الإسفنجية بعصير عطرّي، أو شراب، (انظري ص ١٥٣)، وتركها بعض الوقت لتتشرّب السائل قبل بسط الكريم فوقها.

٢ من أجل الفصل بين طبقتي الإسفنجية، أدخلي بينهما قعر قالب قابل لللفك.

١ ضعي يدك مبسوطة فوق الإسفنجية على الطاولة، ولا تضغطي بشكل زائد. اقطعي الحلوى أفقيًا إلى طبقتين بواسطة سكين منشار (أو سكين الخبز).

٤ ابسطي طبقة من الكريم فوق الشريحة السفلية المبلّلة بالشراب، على بُعد ٥ سم من الأطراف. ثم ضعي فوقها الشريحة الثانية واضغطي قليلًا.



٥ اجعلي أطراف طبقات الغاتو متساوية قبل تزيينها.

ابسطي الكريم فوق الشريحة بشكل متساوٍ.



نصائح

♦ يُفضّل إجمالاً تحضير الإسفنجية المحشوة في اليوم الذي تُقدّم فيه، وإذا كانت حشوتها غنيّة، يُستحسن تناولها خلال يوم أو يومين.

حشو الغاتو الملتف (الرولاد)



٣ باشري لفّ الغاتو ابتداءً من الطرف المقطوع، واستعيني في البداية بورق مشمع. وليكن طرف الغاتو إلى أسفل عند الانتهاء.

٢ اجعلي الأطراف متساوية مستقيمة بتقطيعها. وبواسطة قفا السكين اقطعي فُرصة في أحد الطرفين الصغيرين من الغاتو، بطول ٢,٥ سم من الطرف.

١ بواسطة سكين دهن مدّدي المرتبى فوق الغاتو الساخن بشكلٍ متوازٍ، على بُعد ١ سم من الأطراف.



تشكّل الحشوة تناقضًا جميلًا مع الغاتو.

٤ اقطعي الزوائد من الطرفين وضعي الغاتو الملتف على رفّ سلكي كي يبرد. ثم اجعلي الغاتو في طبق للتقديم، بواسطة سكين دهن، يكرر طرف الغاتو إلى أسفل أيضًا.

نصائح

٥ هناك أنواع الغاتو المحشوة بالكريم الطازج الكثيف، أو الكريم الرائب، تصبح أكثر ليونة إذا ما تركناها تبرد وهي سائلة بورقة مشمعة أو بفوطاة مرطبة قليلًا.

حفظ الغاتو وتجميده

يجب تغليف الغاتو جيّدًا كي لا يجفّ. فالإسفنجات المحشوة بالكريم أو بالشوكولاتة تُحفظ في مكان بارد، داخل علبة من البلاستيك مغلقة بإحكام. أمّا الغاتو غير المزينة فيُغلف بورق مشمع ثم بورق ألومنيوم، ويوضع داخل علبة تُقفل بإحكام. ومن أجل تجميد الغاتو، يغلف بورق ألومنيوم ويوضع في كيس خاصّ بالتجميد، يُقفل وتُلصق عليه ورقة تحمل اسم الحلوى، ثم يوضع في المجمّدة.

تقديم الغاتو

تستحق الحلوى الجيدة أن تُهيأ وتُقدّم بشكل لائق، وبطريقة تنم عن الذوق الرفيع وعن مهارة مُعدّها. لذلك عليك أن تختاري الطبق الملائم لنوع الغاتو المقدم. فيكون من الصيني الجميل للأنواع الفخمة، ومن الأطباق العادية للأنواع البسيطة. وتُقدّم الحصة الفردية في صحن صغيرة مزينة، ومع كل صحن شوكية أكل خاصّة ومنديل صغير. فهذه التفاصيل الصغيرة توحى بأهمية الحلوى.

تقطيع الغاتو

تعدّ الحصة الأولى من الغاتو صعبة التقطيع. استعملي سكينًا طويلة النصل مستدقة الرأس، واغزّبيها في وسط الغاتو ثم اقطعي شحمة الخارج، مع تحريك السكين قليلًا. واتّبعي الطريقة نفسها مع الجهة العكس من الغاتو. ثم مرّري نصل السكين تحت حصة المقطوعة، فإذا كانت الحصة لا تنفصل بسهولة عن الطبق، مرّري السكين مرّة أخرى تحتها. أمّا سائر الحصص فتكون سهلة التقطيع.

إعداد العجائن

الأكثر تفتتاً فهي مثالية لإعداد قاعدة التورته. تصلح المقادير المذكورة لكل من الوصفات الثلاث لتحضير قالب تورته قطره ٢٤سم، علماً أن خبز العجينة ضروري.

إن العجينة المتفتتة (بريزيه) قليلة السكر بينما تحوي العجينة السكرية سكرًا أكثر وتكون أكثر تفتتًا، لذلك يمكن مدّها في القالب أو لفّها في ورق مشمع. أمّا عجينة سابليه، وهي

العجينة المتفتتة (بريزيه)

المواد

١٨٠غ من الطحين المنخول

رشة صغيرة من الملح

١٠٠غ من الزبدة المبردة

ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون

صفار بيضة واحدة مخفوق قليلاً

ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد



٢ قطعي الزبدة إلى أجزاء صغيرة تضعينها في الحفرة. ثم امزجي الزبدة مع الطحين عن طريق العجن بالأصابع، إلى أن تحصلي على تماسك حبيبي.

١ اخلطي الطحين مع الملح في طاس كبير، أو فوق طاولة نظيفة، ثم احفري حفرة في الوسط.



٤ اخفقي صفار بيضة في وعاء صغير مع الماء، ثم أفرغيه فوق المزيج مع متابعة الخلط بواسطة سكين دهن.

اخلطي السكر المطحون بواسطة شوكة أكل.



٣ أضيفي السكر المطحون واخلطيه مع المزيج بواسطة شوكة أكل، واحرصي على أن يكون موزعاً بشكل جيد.



٦ شكلي من المزيج كرة كبيرة من العجين، واحرصي على إنجازها في أسرع وقت.



٥ حرّكي المزيج بسرعة، من دون أن تهتمي بتماسكه، إلى أن يتحول إلى مجموعة كريات صغيرة.



٧ اطوي العجينة مرّة أو مرتين، غلفي الكرة بورقة بلاستيكية ضابطة، ثم ضعها في الثلاجة مدة لا تقل عن ساعة.



ينبغي أن تكون كرة العجين ملساء ناعمة.

نصائح

- إذا كانت العجينة مغلفة بشكل مُحكم، يمكن تركها في الثلاجة ٤ أو ٥ أيام.
- التركي العجينة تبرد جيّدًا قبل البدء ببسطها، لتلاصق داخل الفرن.

عجينة سابليه

المواد

١٨٠ غ من الطحين المنخول

٩٠ غ من الزبدة المبرّدة

٦٠ غ من السكر الناعم المنخول

ملعقة صغيرة من بشر قشر الليمون الدقيق

صفار بيضة مخفوق قليلاً

ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد

العجينة السكرية

المواد

١٧٠ غ من الطحين

رشة صغيرة من الملح

١٠٠ غ من الزبدة المبرّدة

٦٠ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من بشر قشر الليمون

صفار بيضة مخفوق قليلاً

ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد

اتّبعي طريقة العجينة المتفتّنة، مع إضافة بشر قشر الليمون والسكر الناعم. برّدي العجينة في الثلاجة ساعة واحدة على أقلّ تقدير، أو ليلة كاملة إن أمكن. وعند إخراج العجينة من الثلاجة، دعها تعود إلى حرارة الجو المحيط قبل البدء ببسطها.

اتّبعي طريقة العجينة المتكسّرة نفسها، مع إضافة بشر قشر الليمون والسكر. برّدي العجينة في الثلاجة ساعة واحدة على أقلّ تقدير، أو ليلة كاملة إن أمكن. دع العجينة تعود إلى حرارة الجو المحيط قبل الاستعمال، واطويها بسرعة قبل البدء بعملية البسط.

العمل بواسطة معالج الطعام

احشي الطحين مع السكر والملح في وعاء المعالج. أضيفي الزبدة المقطّعة إلى أجزاء، ثم احري المعالج واخلطي على دفعات قصيرة مدة ١٠ إلى ١٥ ثانية، إلى أن تحصلي على حبات صغيرة، ولا تتركي العجينة تتجمّع بتماسك. ثم اخفقي صفار البيضة مع ملعقة صغيرة من الماء (هذه الطريقة تحتاج إلى قليل من الماء)، وأفرغيه في الوعاء وأكملي الخلط، إلى أن تحصلي على كرة عجينة متماسكة. ادعي العجينة على الطاولة واطويها بسرعة عدة مرّات لتليينها، ثم غلفيها بورقة بلاستيكية ضابطة، وبرّديها في الثلاجة مدة ساعة على أقلّ تقدير قبل استعمالها.

إعداد قاعدة التورته



١ ادعكي العجينة بسرعة لتليينها، وابسطيها بالمرقاق (الشوبك) فوق طاولة رُش عليها الطحين، إلى أن تحصلي على شكل مستدير يزيد قطره عن قطر القالب حوالي ٥ سم.

٢ اجعلي العجينة المستديرة تلتفّ على المرقاق، من أجل نقلها إلى القالب وبسطها فوقه.



٥ اضغطي العجينة على جوانب القالب بواسطة السّابة. ثم ضعي القالب في الثّلاجة أكثر من ساعة، كي لا تتقلّص العجينة خلال الخبز.

٤ دلكي الزائد من العجينة نحو الخارج ومرّري المرقاق على القالب لقطع هذه الزوائد. وإذا ما لاحظت وجود ثقب في العجينة، يمكنك سدّها بقطع من العجين المتساقط، بعد ترطيبها بقليل من الماء.

٣ ألصقي العجينة في قعر القالب وعلى جوانبه، بواسطة الأصابع المغطّسة بالطحين. واجعليها تلتحم بالقالب عن طريق الضغط على الزوايا.



قاعدة تورته جاهزة للخبز
نصائح

- ♦ تأكّدي من أنّ العجينة تتوافق حرارتها مع حرارة الجو المحيط.
- ♦ إذا كانت الحشوة كثيرة الرطوبة، ادهني قعر التورته ببيض البيض، بواسطة فرشاة دهّن.



٧ املاي القالب بحبّ الفاصوليا اليابس، أو بالعدس أو الأرز. بذلك لا ينتفخ القعر ولا تشوّه الجوانب. ثم ضعي القالب في الفرن وفق المعلومات المعطاة.

٦ من أجل إنضاج العجينة وحدها، من دون الحشوة، اغرزي شوكة الأكل في القعر، في عدّة أماكن. ثم غطي العجينة بورق مشمّع (أو بورقّي ألمنيوم).

عجينة نفیخات الشو

صحة النفیخات هي المعروفة باسم «العجينة الساخنة»، لأنها تُخبز مرتين. وهي تنتفخ حتى تبلغ ثلاثة أضعاف حجمها، عند وضعها في الفرن.

المواد

١٢٥ غ من الطحين الكامل

رشة من الملح

ملعقتان صغيرتان من السكر المطحون

١٠٠ غ من الزبدة

٢٥٠ مل من الماء

٤ بيضات، مخفوقة باعتدال على حدة



١ انخلي الطحين والملح والسكر فوق ورقة مشمعة. ضعي الزبدة والماء في طنجرة (حلة)، واجعلي الطنجرة على النار، حتى بدء الغليان.

٢ ارفعي الطنجرة عن النار وأفرغي فيها الطحين دفعة واحدة. ثم أعيدي الطنجرة إلى النار وحركي بملعقة خشبية، إلى أن تبدأ الكتلة بالانفصال عن الجوانب.

العجينة الكثيفة تنفصل بصعوبة عن الملعقة.



٣ ارفعي الطنجرة عن النار ودعي المزيج يرتاح مدة ٥ دقائق. ثم أضيفي البيض، واحدة بعد أخرى، مع خلط المزيج باستمرار.

٤ اكسلي الخلط إلى أن تصبح العجينة ليّنة رقيقة. احتفظي بنصف بيضة مخفوقة من أجل تشييب النفیخات. أفرغي العجينة في قمع لترتين مجهز بفتحة سادة قطرها ١ سم.



٥ أفرغي كريات عجينة على صينية الفرن. ادھني رأس كل كرية بالبيض، وضعي الصينية في فرن تبلغ حرارته ٢٠٠ درجة مئوية، وذلك مدة تتراوح بين ١٥ و٢٠ دقيقة. ثم اثقي قاعدة كل عجينة بسيخ معدني، وأعيدي الصينية إلى الفرن مدة ٥ دقائق إضافية.

نصائح

- ♦ بعد دهن صينية الفرن بالزبدة، مرّرها تحت الماء البارد ولا تمسحها.
- ♦ اجعلي كريات العجين متباعدة على الصينية، لأنها تنتفخ داخل الفرن.



DRJOEZAH1.COM

الوصفات

إنَّ وصفات الغاتو المعروضة في هذا الفصل هي من أنحاء العالم المختلفة، ويعود تاريخ بعضها إلى القرن السادس عشر. تجدین فيها ما يرضي كلّ الأذواق، كالغاتو الياباني، والغاتو الهنغاري بالشوكولاتة وحَبّ الخشخاش، والتورته الأميركية بجوز باكاينة وشراب القيقب الطبيعي. كما يحوي هذا الفصل ما يرضي شهية محبّي الحلوى، مثل غاتو الأعياد التقليديّ، والغاتو بعدة طبقات للمناسبات الكبرى والأعراس، والحلوى لحفلات الأولاد. وهذا كله يشير إلى تلاقي الحلوى التقليدية مع الحلوى الجديدة الشهية.



البريوشة

ويتوافق تناول البريوشة مع القهوة والشاي. وهي تتحوّل إلى غاتو رائع إذا ما زُيّنت بالشوكولاتة والفواكه الطازجة والتوابل، مع تغطية جميلة.

البريوشة سهلة التحضير، وتتضمّن عجيتها أربع مواد: الزبدة والسكر والبيض والطحين، في نسب مختلفة ومتنوعة. وأنواع البريوشة كلّها بسيطة، والجامع بينها هو كمية الزبدة الكبيرة، ممّا يؤمّن تماسكًا لينا وطعمًا مميزًا.

كعكة الرطل

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
ساعة واحدة؛ ساعة و١٥ دقيقة

الوعاء

قالب كوغلوف بسعة ١,٥ لتر
يُدهن بالزبدة ويُرشّ بالطحين

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصّة

مدة الحفظ
٢ إلى ٣ أيام لكعكة الرطل بالفواكه الطازجة، و٥ إلى ٦ أيام لغيرها

تنويعات

كعكة الرطل بالفواكه الطازجة

حضري العجينة نفسها، إنّما من دون حليب. انزعى نوى ٢٥٠ غ من المشمش، أو التفاح، أو الخوخ (البرقوق)، أو الدراقن، ورشي فوقها ملعقة صغيرة من عصير الليمون. اخلطي الفاكهة مع العجينة، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٥ دقيقة. عندما يصبح الغاتو باردًا، ضعي فوقه تغطية بالليمون (انظري ص ١٥٢) وزيني بقشر الليمون الدقيق (انظري ص ١٤٩).

كعكة الرطل المرقّطة بالشوكولاتة

حضري العجينة نفسها، إنّما من دون حليب. امزجي نصف العجينة مع ملعقتين كبيرتين من الكاكاو، وملعقتين كبيرتين من عصير التفاح، و ٧٥ غ من الشوكولاتة الذائبة (انظري ص ٤٤). ثم اجعلي طبقات العجينة العادية وطبقات العجينة بالشوكولاتة تتناوب داخل القالب. ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة واحدة. دعي الغاتو يبرد بعد ذلك ثم ضعي فوقه تغطية بالشوكولاتة (انظري ص ١٥٢).

كعكة الرطل بالتوابل

اخلطي مع العجينة ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة، و ١/٢ ملعقة من جوز الطيب المطحون، و ٦٠ غ من البندق المحمّص والمفروم (انظري ص ٤٥). ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة. زيني بالسكر والقرفة المطحونة والبندق المفروم.

المواد

١٢٥ غ من الطحين

١٢٥ غ من طحين البطاطا

ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز (الباكينغ باودر)

٢٥٠ غ من الزبدة

٢٥٠ غ من السكر المطحون

١/٢ قرن فانيليا

٤ بيضات كبيرة الحجم

ملعقة صغيرة من بشر قشر الليمون الدقيق

ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)

سكر ناعم للتزيين

١ انخلي الطحين وطحين البطاطا ومسحوق الخبز (الباكينغ باودر) معًا. ثم ليّني الزبدة بخلطها مع السكر وحبوب قرن الفانيليا، إلى أن تكتسب بعض الحجم. أضيفي البيض واحدة واحدة بخفقتها مع المزيج، وبإضافة بشر قشر الليمون الدقيق.

٢ اخفقي تدريجيًا الطحين وطحين البطاطا مع مزيج الزبدة والسكر، إلى أن يصبح الكلّ متجانسًا، ثم أضيفي الحليب (اللبن) إلى الخليط مع خفقه. ضعي العجينة في القالب، ثم أدخلي القالب إلى الفرن ودعيه حوالي ساعة (نصل سكين مغروس في الوسط يجب أن يخرج نظيفًا).

٣ أخرجي الغاتو من الفرن، وافصلي جوانب القالب بخفّة وتمهّل، ودعي الغاتو يرتاح نحو عشر دقائق على رف سلكتي. رشي السكر فوق الغاتو لتزيينه.



في سنة ١٧٤٧ ورّد في كتاب غلاس: «فنّ الطبخ البسيط»، كيفية تحضير كعكة الرطل مع الطحين والزبدة والسكر، و٨ بيضات، بواسطة ملعقة خشبية كبيرة. أمّا يوم فينة تحضير كمية صغيرة، ومن حسن الحظّ أنّ معالج الطعام حلّ مكان الملعقة الخشبية.





كعكة الرطل بالتوابل
تُزيّن بالبندق والسكر والقرفة.



كعكة الرطل المرقّطة بالشوكولاتة
تُقدّم مع تغطية بالشوكولاتة.



كعكة الرطل الطبيعية
تُقدّم بعد رشّها بالسكر، أو بالسكر مع الفانيليا.

كعكة الرطل بالمشمش الطازج
تُقدّم مع تغطية وتُزيّن بقشر الليمون الدقيق.



البريوشة السويديّة

يُستحسن تناول هذه الحلوى اللذيذة لدى خروجها من الفرن وهي لا تزال دافئة. وتؤكل وحدها أو مغطّية بالزبدة.



الموادّ

الحشوة

٩٠ غ من الكرز المعقّد بالسكر والمفروم
٩٠ غ من قشر البرتقال والليمون المعقّد بالسكر والمفروم فرمًا ناعمًا
ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور والدقيق

العجينة

٢٥٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار
١٢٥ غ من الزبدة المقطّعة قطعًا صغيرة
٦٠ غ من السميد
٦٠ غ من السكر المطحون

بيضة واحدة

ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

التزيين

ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)

ملعقة كبيرة من سكر الطعام

١ اخلطي الفواكه المعقّدة بالسكر والمفرومة مع قشور الحمضيات وقشر البرتقال المبشور، واحفظي الخليط جانبًا.

٢ انخلي الطحين في سلطانية، وضعي الزبدة المميّلة في وسط الطحين،

واخلطي بسرعة. ثم أضيفي السميد والسكر، والبيضة المخفوقة مع الحليب (اللبن)، واخلطي الكلّ إلى أن يبدأ المزيج بالتجمّع والتماسك. ثم اخفقي العجينة بسرعة لجعلها ناعمة وليّنة.

٣ اسطي العجينة على شكل مستطيل بقياس ٣٠ × ٢٤ سم. ثم مدّدي عليها مرمّاد البرتقال على بُعد ٥ سم من الأطراف، ووزّعي بعد ذلك خليط الفاكهة.

٤ لفي العجينة على نفسها، باتجاه الطول، واجمعي طرفيها لتحصلي على حلقة. ضعي هذه الحلقة من العجين على صينية الفرن بتأنّ وانتباه. اجعلي في الوسط قطعًا مستديرة بقطر ٥ سم، وادهني القسم الخارجي من القطّاعة بالزبدة.

٥ ادهني وجه العجينة بالحليب، ورشي فوقها سكر الطعام. ثم ضعي الصينية في الفرن مدّة ٢٥-٣٠ دقيقة. أخرجي الصينية ودعي البريوشة تبرد بضع دقائق على رفّ سلكي.

البريوشة الهنغارية مع الكريم الحامض

هذه البريوشة بالقرفة والجوز تُتناول عادةً في هنغاريا مع القهوة المكثّفة.



الموادّ

الغاثو

١٨٠ غ من الزبدة
١٢٥ غ من السكر المطحون
ملعقة كبيرة من السكر بالفانيليا
بيضتان

١٥٠ مل من الكريم الحامض

٢٧٥ غ من الطحين

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر

١/٢ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

رشة من الملح

الحشوة

١٠٠ غ من السكر المطحون
ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة
١٠٠ غ من جوز بأكانيّة أو من الجوز العاديّ المفروم

١ اخلطي الزبدة المميّلة مع السكر،

إلى أن يُربّد الخليط. أضيفي البيضتين، واحدة بعد أخرى، ثم الكريم الحامض، مع الاستمرار بالخلط.

٢ أضيفي الطحين المنخول ومسحوق الخبز (الباكينغ باودر) وبيكربونات الصودا، والملح، مع الاستمرار بالخلط إلى أن تحصلي على عجينة متجانسة.

٣ جهّزي الحشوة. اخلطي بواسطة شوكة الأكل السكر مع القرفة والجوز المفروم. بعد ذلك ضعي ثلث العجينة في القالب ووزّعي فوقها ثلث الحشوة؛ أعيدي العملية نفسها مرّتين.

٤ ضعي القالب في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة إلى ساعة واحدة. أخرجي القالب ودعيه يرتاح خمس دقائق. ثم اتركي البريوشة تبرد على رفّ سلكي.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٢٥ إلى ٣٠ دقيقة

الوعاء

صينية فرن مدهونة بالزبدة

الحصص
٨ حصص

الحفظ

يُفضّل تناول الحلوى في اليوم نفسه

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء

قالب مستدير الشكل
بجوانب قابلة للانفصال،
قطره ٢٠ سم يُدهن بالزبدة
ويُرشّ بالطحين

الحصص
١٢ حصّة

الحفظ

يومان

التجميد

شهر إلى شهرين

البريوشة بالليمون

الغواتو يجمع بين الحموضة والحلاوة، فهو لذيذ وسهل

المواد
الغاثو

١٢٥ غ من الزبدة

١٢٥ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من قشر الليمون المبشور دقيقتاً

ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقتاً

بيضتان كبيرتان

١٢٥ غ من الطحين المنخول

١/٢ ملعقة صغيرة من البايكينغ باودر

ملعقتان كبيرتان من الماء الحار

الشراب

ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

١٠٠ غ من سكر الطعام

١ اخلطي الزبدة الم溶لة مع السكر

المطحون، وقشور البرتقال

والليمون، في سلطانية كبيرة، واخفقي إلى

أن يصبح المزيج متجانساً، ثم خففي

سرعة الخلطة بعد ذلك. ومع الاستمرار

بالخفق أضيفي البيضتين، واحدة بعد

أخرى، وأضيفي قليلاً من الطحين مع
البيضة الثانية.٢ مع استمرار الخلط أضيفي ما تبقى
من الطحين المنخول ومسحوق
الحبز (الباكينغ باودر)، ثم الماء.٣ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في
الفرن مدة ٤٥ دقيقة.٤ حضري الشراب. ضعي المواد في
طنجرة (حلة) صغيرة كثيفة القعر،
وسخني على نار خفيفة إلى أن يذوب
السكر، واحتفظي بالشراب ساخناً.٥ أخرجي الغاتو من الفرن واغربي
سطحه برأس سكين. ثم أفرغي فوقه
الشراب بواسطة ملعقة، واتركي البريوشة
تتشرب السائل مدة دقيقتين إلى ثلاث
دقائق. ثم اقلبي الغاتو على رف سلكي
وانزعي الورقة المشمعة، وأعيدي العملية
نفسها.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٤٥ دقيقة

الوعاء

قالب كعكة لـ ٥٠٠ غ، يدهن
بالزبدة ويُبطن قعره بورق مشمع

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين

البريوشة باللوز

البريوشة العنية بالزبدة تشبه
البريوشة وهي تُخبز في
الفرن وتُغطى بطليّة من
الزبدة.

المواد
الغاثو

بيضتان

١٢٥ غ من السكر المطحون

١٢٥ غ من الطحين المنخول

١٢٥ غ من الزبدة المذوبة، ثم المبردة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور

الطليّة

١٠٠ غ من الطحين المنخول

ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة

٦٠ غ من سكر الطعام

٧٥ غ من اللوز المطحون

٧٥ غ من الزبدة المالحّة، المذوبة ثم المبردة

١ اخفقي البيضتين مع السكر إلى أن

يميل المزيج إلى البياض. ثم

أضيفي الطحين والزبدة المذوبة وقشر

الليمون، واستمري في التحريك إلى أن

تحصلي على عجينة متجانسة كلياً. أفرغي

العجينة في القالب مع الحرص على ملء

الزوايا.

٢ لتحضير الطليّة، انخلي القرفة مع
الطحين في وعاء، وأضيفي السكر
واللوز المطحون. ثم أضيفي الزبدة
المذوبة تدريجياً، مع التحريك بشوكة
الأكل، إلى أن تحصلي على مزيج مركّز
حبيبي.٣ وزعي الطليّة على وجه الغاتو كلّهُ،
وضعي القالب في الفرن مدة ٢٥-
٣٠ دقيقة. عندما يصبح لون البريوشة
مذهّباً، أخرجيها من الفرن ثم قطّعيها إلى
شرائح واتركيها تبرد داخل القالب.

تنويع

حضري الغاتو بالطريقة نفسها. إنّما

استعملي ٧٥ غ من اللوز المفكّ، وملعقة

صغيرة من القرفة المطحونة، وملعقتين

كبيرتين من سكر الطعام، وذلك من أجل

الطليّة.

حرارة الفرن

١٩٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٢٥ إلى ٣٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستطيل بقياس
١٨ × ٢٨ × ٣,٥ سم. يدهن

بالزبدة ويغطى بورق مشمع

الحصص

١٥ حصة

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

الكعكة الإسفنجية

ساقوا حقّ التقدير، ذلك لأنّ رقة أجزائها تجعل منها ركيزة للفواكه وأنواع الكريم والجوز والبندق وعصير الفواكه، فضلاً عن الشوكولاتة.

في منتصف القرن السادس ظهرت أولى وصفات الكعكات الإسفنجية في المؤلفات المطبخية الأوروبية. ولم يكن الغاتو في ذلك العصر يتمتع بالخفة التي يؤمنها له اليوم بياض البيض المخفوق. ويقدر الحلوانيون الكعكات الإسفنجية وجاتو

تشكل الفراولة وتوت العليق
زخرفة شهية.

إنّ نكهة الكريم المخفوق مع
شراب الكرز تتقابل مع نكهة
الفواكه الطازجة.

DRJOEZAH.COM

غاتو سافوا



المواد الغاتو

٦٠ غ من الطحين
٦٠ غ من طحين البطاطا
١٨٠ غ من السكر الناعم
٥ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
رشة ملح
ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون
ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال، أو ملعقة كبيرة من عصير التفاح
الحشوة والزينة
٦ ملاعق كبيرة من شراب الكرز
٢٥٠ غ من الفراولة (الفرز)
٢٥٠ غ من توت العليق
٤ ملاعق كبيرة من السكر المطحون
٤٥٠ مل من الكريم الطازج الكثيف
ملعقة كبيرة من شراب الكرز
أوراق فراولة وسكر ناعم للتزيين

الكعكة الإسفنجية هي أكثر سلاسة من الجنية، ولا تقلل سلاستها وهي تناسب مع أنواع كثيرة من طبقات، هناك أنواع الغاتو الملتفت.

١ احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من السكر الناعم جانبًا، واخفقي الباقي مع مجموع صفار البيض، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل شرائط وخيوط (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض مع الملح إلى أن يصبح متماسكًا (انظري ص ٤٧)، ورشي السكر المحفوظ جانبًا خلال عملية الخفق. ثم أضيفي عصير الليمون.

٣ أضيفي ملعقتين كبيرتين من بياض البيض المخفوق إلى صفار البيض، واخبطي بتأن وهدوء. ثم اخبطي الطحين المنخول مع طحين البطاطا وماء زهر البرتقال وما تبقى من بياض البيض، مع رفع الخلطة من حين إلى آخر.

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدة ٣٥-٤٠ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما غرز في قلب الغاتو.

٥ أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يرتاح داخل القالب مدة ٥-١٠ دقائق. ثم أفرغيه مقلوبًا على رف سلكي، ولا تنزع الورقة المشمعة إلا بعدما يبرد.

تركيب طبقات الغاتو

١ اقسمي الغاتو أفقيًا إلى ثلاث طبقات. اسكبي شراب الكرز على طبقتين منها لكي تشرباه، وضعي واحدة على طبق التقديم.

٢ احتفظي بأجمل أنواع الفواكه للزخرفة. أزيلتي شويقة كل حبة فراولة متبقية واقطعيها إلى ٤ أجزاء. اخبطي ثمار توت العليق مع ملعقة كبيرة من السكر المطحون. اخفقي الكريم مع ما تبقى من السكر لتحصلي على كريم شانتي متماسك، وأضيفي إليه شراب الكرز.

٣ وزعي حبوب الفراولة المقطعة إلى أجزاء على طبقة الغاتو السفلية، على بُعد ١ سم من الأطراف، ومددي فوقها ثلث الكريم المخفوق بواسطة كفية. ضعي طبقة الغاتو الثانية والمبللة بشراب الكرز، وزعي فوقها ثمار توت العليق والثلث الثاني من الكريم المخفوق. ضعي الطبقة الثالثة فوقها واضغطي قليلًا بشكل متجانس لكي تختلط الفواكه مع الكريم.

٤ مددي ما تبقى من كريم الشانتي فوق الغاتو، وابسطي الكريم بواسطة سكين دهن. وزعي فوقه الفواكه المحفوظة جانبًا، مع بعض أوراق الفراولة للتزيين. عند التقديم، رشي السكر الناعم فوق الغاتو.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٣٥ إلى ٤٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير الشكل وعميق، مع جوانب قابلة للفصل، قطره ٢٢ سم، يُدهن بالزبدة ويغطى قعره بورق مشمع

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام في الثلاجة

التجميد

شهر، من دون المواد التزيينية

التحضير المسبق

تحضير شراب الكرز



غاتو سافوا المعطر بشراب الكرز يكون لذيذًا وغنيًا بأنواع الفاكهة الحمراء.

غاتو فكتوريا

هذا الغاتو اللذيذ، الذي مواده هي مواد كعكة الرطل، هو من الحلوى الإنكليزية التقليدية. الوصفة بسيطة وكففي، كي يأتي ناجحاً، أن تبقي بانتباه، النصائح المقدمة في الصفحة ٤٦.

المواد

٢٥٠ غ من الزبدة المذوبة

٢٥٠ غ من السكر المطحون

٤ بيضات

٢٥٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

٤ ملاعق كبيرة من مربى توت العليق

سكر مطحون للتزيين

١ اخلطي بقوة السكر مع الزبدة المذوبة، لجعل المزيج خفيفاً ولزيادة حجمه. ثم اخلطي معه البيض، واحدة بعد أخرى.

٢ انخلي الطحين فوق المزيج، ثم

اخلطي الكل جيّداً، إلى أن تصبح العجينة متماسكة بتجانس، وأضيفي الحليب (اللبن) لتلين العجينة.

٣ اقسمي العجينة قسمين، وضعي كلّ قسم في قالب. ثم اجعلي القالبين في الفرن مدة ٢٥ دقيقة. بعد ذلك يصبح الغاتو مذهّب اللون قليلاً ولين الملمس.

٤ اقلبي قطعتي الغاتو على رفّ سلكي، ودعيهما تبردان كلياً، ثم انزعِي الورقة المشمّعة بهدوء. اسطي مربى توت العليق على إحدى القطعتين وضعي الثانية فوقها. ضعي الغاتو في طبق تقديم ورشي فوقه السكر المطحون.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٢٥ دقيقة

الوعاء

قالبان للتورته، مع جوانب

مستقيمة، ويقطر ٢٠ سم.

دهن بالزبدة وتغطية القع

بورق مشمّع

الحصص

٦ إلى ٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

٣ أشهر، من دون سكر

الزخرفة

غاتو موسلين

هناك أنواع كثيرة من غاتو سافوا تقوم في الأساس على بياض البيض والسكر، وهي قريبة جداً من غاتو موسلين. وفي هذه الوصفة يقوي الزيت وصفار البيض العجينة، ممّا يسمح بإدخال اللوز أو الشوكولاتة.

المواد

١٨٠ غ من الطحين

ملعقتان صغيرتان من الباكينغ باودر

٢٥٠ غ من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من الملح

٧٥ مل من زيت الذرة أو دوار الشمس

٣ من صفار البيض

١٢٥ مل من الماء البارد

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقاً

٥ من بياض البيض

١/٢ ملعقة صغيرة من كريم التارتار

سكر ناعم للتزيين

١ انخلي الطحين ومسحوق الخبز (الباكينغ باودر) والسكر المطحون والملح معاً، ثلاث مرّات فوق سلطانية، واجعلي حفرة في الوسط. أضيفي الزيت وصفار البيض والماء وخلاصة الفانيليا وقشر الليمون. واخلطي المواد الجافة تدريجياً مع السوائل، إلى أن تصبح العجينة متماسكة وبرّاقة.

٢ اخفقي بياض البيض مع كريم التارتار، ولا تدعي المزيج يتماسك جداً (انظري ص ٤٧). ثم اخلطي هذا

المزيج شيئاً فشيئاً مع المزيج السابق، واحرصي على ألا تجعليه متفتّناً. أفرغي العجينة في القالب وضعي القالب في الفرن مدة ساعة.

٣ أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثم اقلبيه فوق رفّ سلكي بعد فصل الجوانب بنصل رقيق. قدّميه في اليوم التالي بعد رشّ السكر الناعم فوقه.

تنويعات

غاتو موسلين باللوز

اتّبعي الطريقة السابقة نفسها، وأدخلي إلى العجينة، بعد بياض البيض، ١٠٠ غ من اللوز المطحون.

غاتو موسلين بالشوكولاتة والقهوة

ذوّبي ٩٠ غ من الشوكولاتة السادة مع ملعقتين من البن المطحون السريع الذوبان في ملعقة كبيرة من الماء الغالي (انظري ص ٤٤). انخلي ١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة مع الطحين والباكينغ باودر والسكر والملح، ثم طبّقي العملية السابقة نفسها، مع إزالة قشر الليمون. أضيفي الشوكولاتة قبل بياض البيض المخفوق.

حرارة الفرن

١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعة واحدة

الوعاء

قالب غاتو موسلين بقطر

٢٤ سم يُرشّ فيه قليل من

الطحين

الحصص

١٢ حصّة

الحفظ

يُترك ٢٤ ساعة قبل تناوله،

ويُحفظ بعد ذلك يومين أو

ثلاثة أيام

التجميد

شهر إلى شهرين

كعكة إسفنجية غنية

تُصنع من أغنى من غاتو سافوا
وهذا ما يعطيها طعمًا
ويُسمح بحفظ الغاتو
جيدًا. ونسبة الزبدة هنا
منخفضة نسبيته في سائر أنواع
الكعكات التقليدية. إنما عليك
تسليط الزبدة المالحه ولا

الموادّ الغاتو

١٢٥ غ من الزبدة
١٢٥ غ من السكر المطحون
٤ بيضات كبيرة، يُفصل فيها الصفار عن البياض
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
١٢٥ غ من الطحين المنخول
للزينة والزخرفة
١/٢ حصة من كريم موسلين الزبدّي بالليمون (انظري ص ١٥٠)
سكر ناعم

١ ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في
طنجرة (حلة) صغيرة، ثم دعيها
تبرد.

٢ احفظي جانبًا ملعقتين كبيرتين من
السكر المطحون، واخفقي الباقي
مع صفار البيض، إلى أن يبدأ المزيج
بتشكيل شرائط وخيوط (انظري ص ٤٨)،
ثم أضيفي بشر قشر الليمون.

٣ اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح
متناسكًا ومتجانسًا، ورشي، خلال
الخفق، السكر الذي وُضع جانبًا.

٤ أضيفي بانتباه ملعقتين كبيرتين من
بياض البيض إلى الصفار. ثم
أضيفي الطحين، فالزبدة المذوّبة.

واخلطي مع الحرص على إبقاء الرواسب
البيضاء في قعر الطنجرة. ثم أضيفي ما
تبقى من بياض البيض واخفقي مع رفع
الخلاطة بهدوء لثلاث دقائق تصبح العجينة متفتّنة.

٥ أفرغي العجينة في القالب وضعيها
في الفرن مدّة ٣٥-٤٠ دقيقة، إلى
أن يصبح لون الغاتو مذهبًا.

٦ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه
يرتاح في قالبه ٥ دقائق. ثم أفرغيه
مقلوبًا على رفّ سلكيّ، وانزعي الورقة
المشمّعة، واتركي الغاتو يبرد ضمن حرارة
الجوّ المحيط.

٧ اقطعي الغاتو أفقيًا إلى طبقتين
متساويتين. وابسطي الكريم
بالليمون على إحدى الطبقتين بواسطة
كفّية، ثم ضعي الطبقة الأخرى فوقها.
ضعي الكعكة الإسفنجية في طبق للتقديم
ورشي فوقها السكر الناعم.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة
للانفصال، قطره ٢٢ سم، يُدهن
بالزبدة ويُرشّ بالطحين ويُغطّى
قعره بورق مشمّع

الحصص

٨ حصص

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهران إلى ثلاثة أشهر، بدون
السكر

التحضير المسبق

تحضير كريم موسلين الزبدّي
بالليمون

هذا الغاتو يرتقي إلى الأصل،
يُعدّ على أيدي الرخالة وهو
من الأصناف انتشارًا في اليابان
منذ سنوات مع الشاي. فمن
من حزام التقاليد اليابانية،
يُعدّ حسن تقديم هذا الغاتو.
يُعدّ من شرائح تُقدّم في
مجلس حيلة مع فاكهة حمراء.

الموادّ

٦ من صفار البيض
١٠٠ غ من السكر المطحون
ملعقتان صغيرتان من العسل
رشة من الملح
٧٥ مل من الحليب (اللبن) المركز
٩٠ غ من الطحين المنخول
٤ من بياض البيض
سكر ناعم للتزيين

١ اخفقي صفار البيض مع السكر، إلى
أن يبدأ المزيج بتشكيل شرائط
(انظري ص ٤٨). أضيفي العسل والملح
والحليب (اللبن) المركز، ثم الطحين،
واخلطي جيدًا.

٢ اخفقي بياض البيض بعض الشيء

(انظري ص ٤٧). أضيفي منه بانتباه
ملعقتين كبيرتين إلى الخليط السابق،
واخلطي بهدوء، مع رفع الخلاطة لثلاث
دقائق تصبح العجينة متفتّنة.

٣ أفرغي العجينة في القالب، وضعي
القالب في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة، إلى
أن يصبح لون الغاتو مذهبًا، وإلى أن
يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما غُرز في
وسطه.

٤ دعي الغاتو يرتاح ٥ دقائق، ثم اقلبيه
فوق رفّ سلكيّ. انزعي الورقة
المشمّعة بانتباه واتركي الغاتو يبرد.

٥ رشي قليلًا من السكر الناعم على
وجه الغاتو عند تقديمه.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٤٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة
للانفصال، قطره ٢٢ سم،
يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره
بورق مشمّع

الحصص

١٦ حصة

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

شهران إلى ثلاثة أشهر

غاتو ياباني

الغاتو الملتف بطحين الأرز

يدلّ هذا النوع على أنّه يمكن تحضير غاتو رائع من دون طحين القمح. والواقع أنّ طحين الأرز يعطي الغاتو طعم البندق، وتصبح عجنته الخفيفة متماسكة تمامًا عندما يبرد.

الموادّ الغاتو

٨ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٩٠ غ من السكر المطحون
٧٥ غ من طحين الأرز
الحشوة والزينة
٦ إلى ٨ ملاعق كبيرة من مربّى المشمش أو مربّى جيليه، توت العليق
سكر مطحون

١ اخفقي صفار البيض مع السكر، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل خيوط (انظري ص ٤٨). ثم أضيفي طحين الأرز.

٢ اخفقي بياض البيض قليلاً (انظري

ص ٤٧)، واخلطيه بتأنّ مع المزيج السابق.

٣ أفرغي العجينة في القالب ومدّديها فيه بواسطة كَفّة لتعبئة الزوايا، ثم ضعي القالب في الفرن مدّة ٨ دقائق. ينبغي أن يصبح الغاتو لَين الملمس.

٤ اجعلي القالب في وضعيّة مقلوبة لإفراغ البسكويت منه على ورقة مشمّعة رُشّ عليها سكر مطحون. وانزعي الورقة المشمّعة التي استعنت بها في عمليّة الخبز.

٥ ابسطي المربّى فوق الغاتو بشكل متناسق. لفيه بتمهل ثم ضعيه في طبق التقديم ورشي عليه السكر المطحون.

حرارة الفرن

٢٣٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٨ دقائق

الوعاء

قالب غاتو بقياس

٣٦ × ٢٥ × ١ سم، يُدهن

بالزبدة ويُبطن بورق مشمّع

الحصص

١٢ إلى ١٤ حصّة

الحفظ

يومان

التجميد

شهر إلى شهرين

الغاتو الملتف بالجوز

يعود منشأ هذا الغاتو المحشوّ بالجوز إلى هنغاريا، وقد كان ابتكاره في أواخر القرن الخامس عشر داخل بلاط الملك ماتياس الأوّل، بمناسبة زواجه من الأميرة بياتريس دي أراغون ابنة ملك نابولي.

الموادّ الغاتو

٤ بيضات كبيرة، يُفصل فيها البياض عن الصفار
٧٥ غ من السكر المطحون السريع الذوبان
ملعقة صغيرة من البِن المطحون
ملعقتان صغيرتان من عصير الكرز
٩٠ غ من الجوز المفروم فرماً ناعماً
الحشوة

٣٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

ملعقة كبيرة من عصير الكرز

ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون

الزينة

٢٠٠ غ من الشوكولاتة السادة

بضع حبّات من الجوز المكشّر

١ اخفقي صفار البيض مع السكر المطحون، إلى أن يبدأ المزيج بتشكيل خيوط (انظري ص ٤٨). ذوّبي البِن المطحون في عصير الكرز وأضيفيه إلى المزيج، ثم أضيفي الجوز المفروم.

٢ اخفقي بياض البيض بعض الشيء (انظري ص ٤٧)، واخلطيه بتأنّ مع المزيج السابق.

٣ أفرغي العجينة في القالب ومدّديها بعناية فيه لتعبئة الزوايا. ضعي القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة.

٤ أخرجي القالب من الفرن وأفرغي فيه الغاتو مقلوباً على ورقة مشمّعة رُشّ فوقها السكر المطحون، وانزعي الورقة المبطّنة. غطي الحلوى بورقة مشمّعة وبرقعة رطبة قليلاً، واتركيها تبرد.

٥ لتحضير الحشوة، اخفقي الكريم مع عصير الكرز والسكر المطحون. أزيل الرقعة الرطبة والورقة المشمّعة عن الغاتو، وابسطي الكريم على الغاتو بشكل متساوٍ ثم لفيه بالاستعانة بالورقة المشمّعة (انظري المرحلة الأولى والمرحلة الثانية في الصفحة التالية).

٦ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤) ومدّديها بالتساوي فوق الغاتو الملتف، بواسطة كَفّة. دعيه يبرد قليلاً ثم ارسمي شكلاً زخرفياً بواسطة شوكة الأكل (انظري مرحلة ٣ من الصفحة التالية). رشي الجوز المكشّر فوق الشوكولاتة وضعي الحلوى في الثلاجة لكي تتماسك.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب غاتو بقياس

٣٦ × ٢٥ × ١ سم، يُدهن

بالزبدة ويُبطن بورق مشمّع

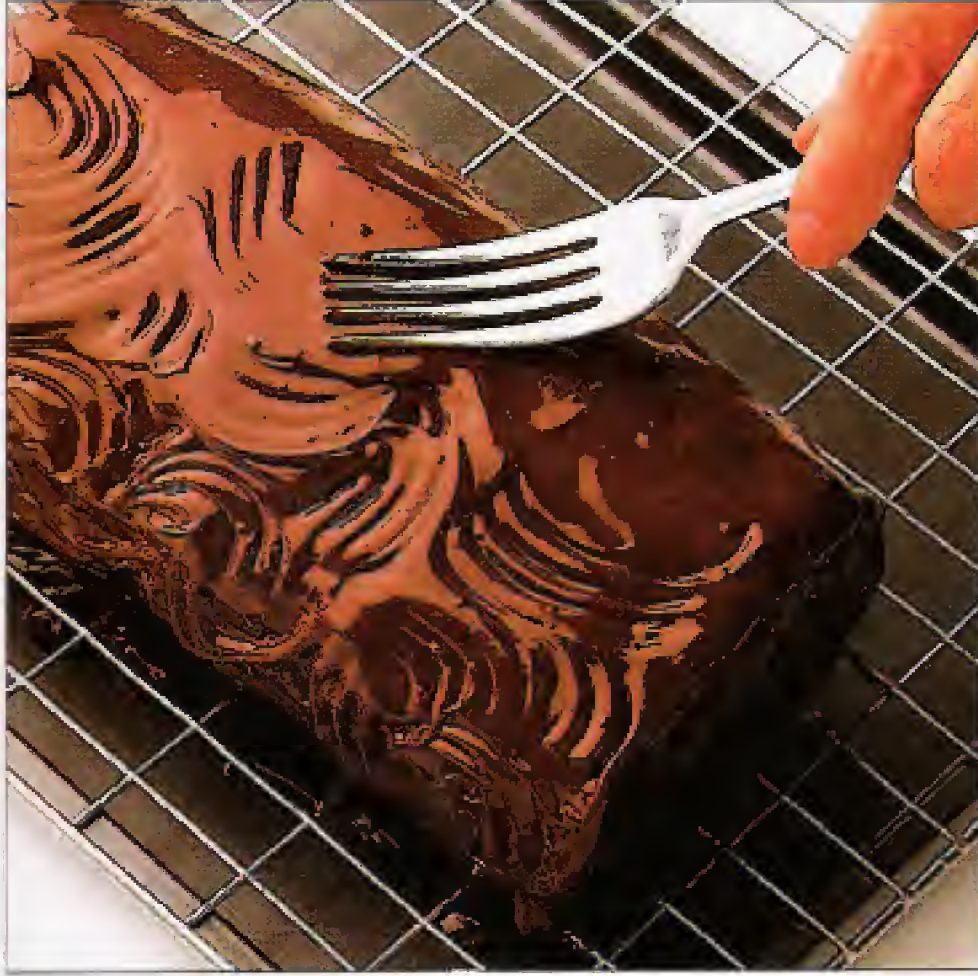
الحصص

١٢ حصّة

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيّام

حشو الغاتو الملتف بالجوز وإنجازه



١ اذيلي الرقعة الرطبة والورقة المشمعة. مددي الكريمة بشكل متساو على الغاتو بواسطة مسطرة مع الابتعاد عن الأطراف مسافة ٢,٥ سم.

٢ استعيني بالورقة المشمعة وارفعي بانتباه أحد جانبي الغاتو الصغيرين، واطويه قليلاً. ثم أكملّي لف الغاتو مع الاستعانة بالورقة.

٣ أفرغي الشوكولاتة الذائبة وابسطيها بالتساوي على وجه الغاتو. دعيه يضع ثوانٍ ليبرد قليلاً ثم ارسمي شكلاً معيناً بواسطة شوكة الأكل.

زخرفة الغاتو الملتف

انثري الجوز المكسر على الشوكولاتة التي تغطي الغاتو، واتركيه يجمد قبل وضعه في طبق مستطيل.



هذا الغاتو بالجوز شهّي ومحشو بالكريمة الطازج الكثيف.



الغاتو الكلاسيكي

بتأثير من «أنطونين كاريم» الذي كان مولعًا بالفن المعماري وبفنّ النحت، وبالغاتو على أنواعه، أصبحت الحلوى في القرن التاسع عشر أكثر تعقيدًا مما كانت عليه. فالغاتو الكلاسيكي

يهتمّ بجمال الشكل اهتمامه بلذّة الطعم. إنّما الغاتو الحريمي والميرانغ، ونفخات الشو بالكريم أو الشوكولاتة، فلا تزال تشكّل الحلوى اللذيذة للمناسبات الكبرى.

غاتو بكريم إستيرازي

هو غاتو خفيف باللوز المفتّق، يُدّاخله الكريم المعطّر بعصير التفّاح، ويُرّين بحبّ اللوز المفتّق ليكون طعمه قضيّمًا. وهو من الأنواع التي تترك أثرًا كبيرًا لدى المتذوّقين.

حلقة من حبّ العنب
الطازج الملبّس بالسكر.



مواد خاصة



عصير التفاح يقوي
نكهة طبقة الكريم.



ماء الزهر يقوي
طعم الكريم.



الجيلاتين يثبت
الكريم ويقويه.



العنب يؤمن الطراوة
والعدوية.



اللوز يوفر الليونة.



العنب يقوي.

تحضير الغاتو

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعة واحدة

الوعاء

لخبز الغاتو: قالب مستدير الشكل

مع جوانب قابلة للانفصال، قطره

٢٤ سم، يُدهن بالزبدة، ويعطى

قطره بورقة مشبعة. لتجميع

الغاتو: قالب مستدير الشكل مع

جوانب قابلة للانفصال، قطره

٢٢ سم، يُزيّن قليلاً

الحصص

١٢ حصّة

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التحضير المسبق

تحضير غاتو موسلين باللوز

وحبّ العنب المليّن بالسكر

٣ اخفقي صفار البيض مع السكر إلى أن يميل إلى البياض، وأضيفي ماء الزهر. ضعي الوعاء في وعاء آخر يحوي ماءً غالياً، وحركي إلى أن يصبح المزيج متماسكاً ومزبداً. أطفئي النار وأكملي التحريك، من أجل أن يتكثف المزيج. ارفعي بعد ذلك الوعاء وضعيه في الماء المثلج لكي يبرد المزيج، مع الاستمرار في الخفق، إلى أن تبدأ خيوط التشكل (انظري ص ٤٨).

٤ أضيفي الجيلاتين المذوّب إلى المزيج مع التحريك بهدوء، ثم أضيفي الكريم الطازج المخفوق إلى شائتي وأخلطي بهدوء أيضاً. ابسطي ثلاثة أرباع هذا الكريم على طبقة الغاتو الأولى الموضوعة في القالب، وضعي الطبقة الثانية فوق الكريم ثم ابسطي فوقها ما تبقى من الكريم. ضعي الغاتو في الثلاجة ٣ و ٤ ساعات.

٥ أخرجي الغاتو من القالب وضعيه في طبق، وادهني جوانبه بقليل من الكريم. قسّمي وجه الغاتو إلى مربعات بواسطة رأس سكين ورشّي فوقه السكر الناعم. ضعي ما تبقى من الكريم في قمع للتزيين مع فتحة بقياس ١ سم وزيني أطراف الغاتو، ثم زخرفي بحبّ العنب.

المواد الغاتو

حصّة من عجينة غاتو موسلين باللوز
(انظري ص ١٠٥)

الحشوة

٣ ملاعق ماء كبيرة

ملعقة كبيرة من الجيلاتين المطحون

٣٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

ملعقتان كبيرتان من عصير التفاح

٤ من صفار البيض

١٢٥ غ من السكر المطحون

١٥٠ مل من ماء الزهر

للتزيين

٤٥٠ مل من الكريم الطازج المخفوق

١٢٥ غ من اللوز المفكّ والمحمّص

٢-٣ ملاعق من السكر الناعم

١٨٠ غ من حبّ العنب الأبيض المليّن بالسكر

(انظري ص ١٤٨)

١ حضّري عجينة غاتو موسلين باللوز، وضعيها في الفرن مدة ساعة داخل قالب قطره ٢٤ سم. أخرجي الغاتو ودعيه يبرد، ثم اقسّميهِ أفقيّاً إلى قسمين. بعد ذلك ضعي أحد القسمين في قالب قطره ٢٢ سم.

٢ لتحضير الحشوة، ذوّبي الجيلاتين في حمام مائي، واتركيه منقوعاً مدة ٥ دقائق (انظري ص ٤٥). عندما يصبح السائل الجيلاتيني شفافاً، أبعديه ودعيه جانباً ليبرد. اخفقي الكريم الطازج مع عصير التفاح واحفظيه جانباً.

موزار

تقول الأسطورة إنَّ صاحب هذه الوصفة قد استوحاها من «موزار».. إنَّه غاتو شهِّي باللوز والمشمش مع ماء الزهر. يحضَّر كالغاتو الياباني ويُعطى بالشوكولاتة ثم بالكريم المخفوق.

الموادّ
الأساس

نصف عجينة الغاتو الياباني (انظري ص ١١٧)
الغاتو
٩٠ غ من اللوز المطحون
١٠٠ غ من السكر الناعم المنخول
٤ من بياض البيض
٥ من صفار البيض
رشة ملح
ملعقة كبيرة من الماء
ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور دقيقًا
١٠٠ غ من السكر المطحون
ملعقتان كبيرتان من طحين الذرة المنخول
٦٠ غ من الطحين المنخول
١٥٠ غ من المشمش المعلَّب، مصفَّى ومقطع إلى أجزاء
٣٠ غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة

الحشوة والزينة

حصة من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٥١)
ملعقة كبيرة من ماء الزهر
٣٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف
بعض بُرايات الشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

١ لأساس الغاتو، جهّزي الغاتو الياباني واجعلي اللوز مكان البندق (انظري ص ١١٧). ابسطي العجينة في القالب بشكلٍ متساوٍ، وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة، ثم أخرجيه واقلبي الأساس على رفّ سلكيّ. انزعِي الورقة المشمّعة ودعيه يبرد. اغسلي القالب وجهّزيه بالطريقة نفسها لخَبز الغاتو في الفرن.

٢ اخلطي اللوز والسكر في سلطانية. أضيفي بياض بيضة واخلطي إلى أن تصبح العجينة متماسكة وملساء. ثم أضيفي صفار البيض عن طريق الخفق، واحدًا بعد آخر، ثم اخلطي مع هذا المزيج الملح والماء وقشر الليمون.

٣ اخفقي ما تبقى من بياض البيض، إلى أن يصبح متماسكًا. أضيفي نصف كمّيّة السكر المطحون إلى البياض واخفقي قليلًا من أجل الحصول على ميرانغ (انظري ص ٤٩). أضيفي أخيرًا ما تبقى من السكر وطحين الذرة.

٤ اخلطي الطحين مع مزيج اللوز، وأضيفي المشمش والزبدة المذوّبة، مع الحرص على إبقاء البياض المستحلب في قعر الطنجرة (الحلّة). اخلطي مع هذا المزيج ملعقتين من الميرانغ أولًا، من أجل تخفيفه، ثم أضيفي ما تبقى من بياض البيض المخفوق، واخلطي إلى أن يصبح المجموع متجانسًا كليًا.

٥ أفرغي هذا المزيج في القالب بشكلٍ متساوٍ، وضعي القالب في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة. دعي الغاتو يرتاح في القالب ١٠ دقائق بعد إخراجها من الفرن، ثم اقلبيه فوق رفّ سلكيّ، وانزعِي الورقة المشمّعة بانتباه، ودعيه يبرد.

إنجاز الغاتو

١ ضعي الأساس من الغاتو الياباني في طبق وابسطي فوقه طبقة متجانسة من كريم الشوكولاتة (٥ مم). ضعي فوقها الغاتو بالمشمش واللوز، ثم ادھني السطح بقليل من ماء الزهر.

٢ دعي الغاتو يتشرب ماء الزهر مدّة ٥ إلى ١٠ دقائق، ثم غطيه كليًا بكريم الشوكولاتة، وملّسه بواسطة كَفّية (انظري ص ١٤٢). بعد ذلك ضعي الغاتو في الثلاجة مدّة ساعة كاملة.

٣ اخفقي جيّدًا الكريم الطازج وابسطيه بالتساوي على كلّ الغاتو، بواسطة كَفّية، لتغطية الشوكولاتة كليًا. انثري بسخاء بُرايات الشوكولاتة. ضعي الغاتو بعد ذلك في الثلاجة ليلة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية للأساس
١٨٠ درجة مئوية للغاتو



مدّة الخَبز

ساعة واحدة للأساس
٥٠ دقيقة للغاتو



الوعاء

قالب مستدير الشكل بحجم
للاتصال، قطره ٢٢ سم. يُغَطَّى القعر بورقة مشمّعة



الحصص

١٢ إلى ١٦ حصة



الحفظ

٣ أيّام



التحضير المسبق

تحضير كريم الشوكولاتة



غاتو بعصير التفاح والليمون

هذا الغاتو الفاخر يُعتبر مميزًا بين أنواع الحلوى النمساوية والألمانية، وقد عُرف في القرن التاسع عشر. وهو يغطى بطبقة صلبة من طليّة ليمونية النكهة، تليها الفستق وقشر الليمون المبشور (انظري الصورة ص ١٠٣).

المواد الغاتو

حصّة من عجينة غاتو سافوا (انظري ص ٦٥)
ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقًا
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا

الحشوة

٣ من بياض البيض
١٥٠ غ من السكر الناعم
٢٥٠ غ من الزبدة الطرية غير المالحّة
ملعقة كبيرة من عصير التفاح
ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقًا
مادّة ملوّنة غذائيّة باللون الأخضر أو البرتقالي (اختياريّة)
٣ ملاعق كبيرة من الفستق المقشّر (انظري ص ٤٥) المفروم فرمًا ناعمًا
١٣٥ مل من عصير التفاح وشيء من الليمون

الزينة

٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة من التغطية بالمشمش (انظري ص ١٤٩)
حصّتان من طليّة السكر بالليمون (انظري ص ١٥٢)
٣٠ غ من الفستق المقشّر (انظري ص ٤٥) والمقطع
قشر البرتقال والليمون المقطّع شرائط رفيعة (انظري ص ١٤٩)

١ حضري الغاتو بإضافة بشر قشر البرتقال والليمون إلى صفار البيض المخفوق مع السكر. أفرغي نصف العجينة في كلّ من القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٢٠ دقيقة. أخرجيهما من الفرن ودعيهما مدّة ٥-١٠ دقائق، ثم اقلييهما على رفّ سلكيّ واتركيهما يبردان قبل نزع الورق المشمّع.

٢ لتحضير الحشوة، ضعي بياض البيض والسكر الناعم في سلطانية، في حمام مائيّ، واخفقي بقوة مدّة ٣ دقائق لتحصلي على ميرانغ متماسك. أطفئي النار وأكملي الخفق دقيقة أو دقيقتين. ثم أفرغي المزيج في وعاء آخر ودعيه يبرد.

٣ اخفقي الزبدة بقوة كي تصبح مزبدّة. اخلطي معها الميرانغ تدريجيًا وبهدوء، ملعقة بعد أخرى، إلى أن يصبح الكريم ناعمًا ومتجانسًا، ثم أضيفي عصير التفاح والليمون.

٤ اخلطي قشر البرتقال، والملون البرتقاليّ إذا شئت، مع ثلث الكريم بالزبدة. ومن جهة ثانية اخلطي الفستق، والملون الأخضر، مع ما تبقى من الكريم بالزبدة. غطي الكّل بورقة بلاستيكية ضابطة واتركيه يرتاح مدّة ١٥ دقيقة.

إنجاز الغاتو

١ اقطعي كلّ غاتو أفقيًا إلى قسمين متساويين، لتحصلي على أربع طبقات. ادھني الوجه الداخليّ من كلّ طبقة (الوجه المقطوع) بعصير التفاح والليمون، ودعي الأقسام تشرب العصير مدّة ١٠ دقائق.

٢ ضعي طبقة من الغاتو على لوحة، واجعلي الوجه الذي تشرب العصير إلى فوق، ثم غطي الوجه بنصف كمّيّة الكريم بالفستق. ضعي طبقة ثانية بالوضع نفسها فوق الأولى وغطي وجهها بكمّيّة الكريم بالبرتقال كلّها. ثم ضعي طبقة ثالثة واطّبي على وجهها ما تبقى من الكريم بالفستق. ضعي بعد ذلك الطبقة الأخيرة واجعلي وجهها إلى أسفل. اضغطي بهدوء على هذه الطبقات، واجعلي جوانبها متساوية (انظري ص ٥٢).

٣ ضعي الغاتو في طبق على رفّ سلكيّ واجعلي على الوجه طبقة من التغطية بالمشمش، ودعيه مدّة ٥ دقائق كي يتشربها.

٤ أفرغي بهدوء طليّة السكر بالليمون على الغاتو، ووزّعيها بالتساوي، بواسطة كفّيّة (انظري ص ١٤٢). ثم وزّعي الفستق المقشّر عليها، وشرائط قشر البرتقال والليمون. ضعي الغاتو في طبق داخل الثلاجة ليلة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٢٠ دقيقة

الوعاء

قالبان مستديران بجوانب قابلة للانفصال، قطر كلّ منهما ٢٢ سم، بدهنان بالزبدة وغطّي القعر بورق مشمّع

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

يقدّم في اليوم التالي للتصنيع، ويحفظ بعد ذلك ٤ إلى ٥ أيام



دوبوس



هذا الغاتو اللذيذ ابتكره الحلواني جوزف دوبوس سنة ١٩٠٦، وأعطاه اسمه قبل أن يوزع الوصفة إلى مُعاونيه. هذه الحلوى معروفة جدًا في هنغاريا، وتتكوّن من طبقات من كريم الشوكولاتة الزبدّي، تتخلّلها طبقات من الغاتو اللّين. يُزيّن وجهها بالكراميل.

الموادّ
الغاتو

٧٥ غ من الطحين
٧٥ غ من طحين البطاطا
١٥٠ غ من السكر المطحون
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
ملعقة صغيرة من قشر الليمون أو البرتقال المبشور
دقيقًا

الحشوة والزينة

٣ حصص من كريم الشوكولاتة الزبدّي السريع
(انظري ص ١٥١)
ملعقة صغيرة من الزبدة
١٨٠ غ من سكر الطعام
٣ نقط من عصير الليمون

١ انخلي الطحين وطحين البطاطا معًا. احتفظي جانبًا بـ ١٠٠ غ من السكر المطحون، ثم اخفقي الباقي مع صفار البيض إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨). بعد ذلك أضيفي قشر الليمون أو البرتقال.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع إضافة السكر المحفوظ جانبًا تدريجيًا خلال عملية الخفق (انظري ص ٤٩). أضيفي ملعقتين كبيرتين من هذا البياض المخفوق إلى الصفار لتخفيفه. ثم أفرغي الطحين وطحين البطاطا، مع التحريك بهدوء. أضيفي أخيرًا بياض البيض المتبقّي واخفقي، مع رفع الخلّطة بانتباه لئلا تصبح العجينة متفتّنة.

٣ وزعي ثلث العجينة بالتساوي على القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٦-٥ دقائق، إلى أن يصبح وجه كلّ منهما مذهّبًا بعض الشيء.

٤ أخرجي القالبين من الفرن وافصلي الجوانب بواسطة سكّين دهن، ثم اقلبي قطعتي الغاتو بتأنّ على رفّ سلكي وانزعي الورق المشمّع ودعيهما يبردان. اغسلي القالبين وجهيهما لخبز الثلث الثاني من العجينة في الفرن. ثم أعيدي العملية نفسها مع الثلث الثالث، لتحصيل هكذا على ٦ طبقات من العجينة.

إنجاز الغاتو

١ احتفظي جانبًا بربع كمّيّة كريم الشوكولاتة الزبدّي، وبأربع الباقي غطيّ كلًّا من قطع الغاتو الستّ بطبقة رقيقة ومتجانسة تصل كثافتها إلى نحو ٥ مم (انظري ص ٥٢). ضعي القطع بعضها فوق بعض وملّسي الجوانب بسكّين دهن (انظري ص ١٤٢)، وبرّدي الغاتو في الثلاجة ساعة كاملة قبل تزيينه.

٢ لتحضير الكراميل، ارسمي على ورقة مشمّعة دائرة بقطر ٢٢ سم، وقسميها ١٢ قسمًا متساويًا. ذوّبي الزبدة في طنجرة (حلّة) صغيرة كثيفة القعر، ثم أضيفي السكر وعصير الليمون. سخني المزيج على نار خفيفة مع تحريك مستمرّ، وارفعي الطنجرة عن النار عندما يصبح لون الكراميل أشقر.

٣ أفرغي الكراميل في وسط الدائرة المرسومة وبسطيه سريعًا بواسطة سكّين دهن ساخنة ونظيفة. دعي الكراميل يضع ثواني من أجل تماسك الأجزاء، ثم قطّعيه إلى أجزاء بواسطة سكّين تدهن بقليل من الزبدة، مع تتبّع العلامات المرسومة داخل الدائرة. وكلّما قُطعت حصّة، أعيدي دهن السكّين بالزبدة. ثم دعي القطّع تبرد وتجمد.

٤ من أجل الزخرفة، ضعي الكريم الزبدّي المحفوظ جانبًا في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم. ضعي شكلاً نجميًا من الكريم فوق كلّ حصّة غاتو وركّزي فوقها قطعة من الكراميل.

حرارة الفرن
٢٢٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٥ إلى ٦ دقائق لكلّ غاتو

الوعاء

قالبان للتورتن بجوانب مستقيمة، وبقطر ٢٢ سم يُدهنان بالزبدة ويغطّى قعر كلّ منهما بورقة مشمّعة

الحصص

٨ إلى ١٢ حصّة

الحفظ

٤ إلى ٥ أيّام في مكان مائل إلى البرودة، ولكن ليس في الثلاجة

التحضير المسبق

حضّري كريم الشوكولاتة الزبدّي السريع

غاتو بالميرانغ والبندق

هذه الحلوى من أربع طبقات من الميرانغ والبندق اللذيذة. إنها سحر شاه بطعمها اللذيذ.

المواد الميرانغ

حصة من الميرانغ (انظري ص ١١٢)
٦ من بياض البيض
٣٧٥ غ من السكر المطحون
٣٧٥ غ من البندق يُحْمَص ويُطحن ناعماً (انظري ص ٤٥)
٤ ملاعق صغيرة من الكاكاو المطحون
الحشوة والزينة
٣ حصص من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٥١)
برايات شوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

١ حضري الميرانغ وبسطيه في قالب، وضعي القالب في الفرن مدة ساعة و٣٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن وأفرغيه على رفٍ سلكي ودعيه يبرد.

٢ اخفقي جيّداً بياض ثلاث بيضات، ورشي فوق البياض نصف السكر المطحون خلال عملية الخفق. اخلطي البندق والكاكاو المطحون، وامزجي مع الخليط بهدوء نصف كمية بياض البيض المخفوق. ثم ابسطي هذا المزيج على الصينيّتين، داخل الدائرتين المرسومتين، بشكلٍ متساوٍ (انظري ص ٤٩).

٣ ضعي الصينيّتين في الفرن مدة ساعة. وعندما يصبح القرصان جافين، أخرجيهما من الفرن ودعيهما يبردان على رفٍ سلكي. جهّري الصينيّتين من جديد وأعيدي العملية نفسها مع النصف الثاني من المواد، لتحصلي على قرصين إضافيين.

٤ احتفظي جانباً بنصف كريم الشوكولاتة، واحشي بالنصف الباقي أقراص الميرانغ بالبندق، كل اثنين معاً. ثم أكلمي الغاتو بوضع الميرانغ الطبيعي في الوسط. ضعي ثلث كريم الشوكولاتة المحفوظ جانباً في قمع للتزيين، فُتَحَتْه ٥ مم، ثم غطّي الغاتو كله بما تبقى من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٤٢)، واستعيني بكفّية لنقش ثلوم على جوانب الغاتو (انظري ص ١٤٣).

٥ حرّزي ١٢ خطاً على وجه الغاتو لتحديد الحصص. وبواسطة قمع التزيين ورعي وُريّادات من كريم الشوكولاتة على أطراف الغاتو وعلى طول الخطوط الفاصلة بين الحصص، وغطّي كلّ حصة ببرايات الشوكولاتة. ضعي الغاتو في الثلاجة مدة ساعتين قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٤٠ درجة مئوية



مدة الخبز



ساعة و٣٠ دقيقة للميرانغ الطبيعي، وساعة واحدة لطبقات الميرانغ بالبندق

الوعاء



قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، بقطر ٢٣ سم، بُرِّيت قليلاً وبيّطن بورق مشع

الحصص



١٢ حصة

الحفظ



٣ أيام في الثلاجة

التجميد



شهر إلى شهرين

التحضير المسبق



حمّصي البندق، وحضري كريم الشوكولاتة



سانتونوريه

حرارة الفرن



٢٠٠ درجة مئوية ثم ١٩٠
درجة مئوية

مدة الخبز



٢٠ دقيقة لنفخات الشو
٣٥ دقيقة لقاعدة الغاتو

الوعاء



صينيّا فرن تُزيّتان قليلاً

الحصص



٦ إلى ٨ حصص

الحفظ



يؤكل بعد ساعتين أو ثلاث
ساعات من تحضيره

التحضير المسبق



حضري العجينة والكريم
باتيسير عشية تحضير
الغاتو، وعجينة نفخات
الشو قبل ساعات قليلة

٥ ضعي العجينة السكرية في الفرن مدة
١٠ دقائق. ثم خفّضي حرارة الفرن
واتركي العجينة فيه ٢٠ دقيقة إضافية.
عندما يصبح لونها كُله مذهباً، أخرجيها
من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكي.

إنجاز الغاتو

١ حضري الكراميل للتغطية (انظري
ص ١٥٣). وعندما يصبح لونه
أشقر، ارفعي الطنجرة (الحلّة) عن النار
وغطّسيها في مياه باردة جداً، ثم ضعها
في حمام مائي مياهه حارّة جداً للمحافظة
على الكراميل سائلاً. ثم غطّسي نفخات
الشو، واحدة واحدة، في الكراميل لتغطية
وجهها به (المرحلة ١ في الصفحة
المقابلة).

٢ اخفقي الكريم الطازج جيّداً،
وأدخلي السكر تدريجياً خلال عملية
الخفق. أفرغي هذا الكريم في قمع للترزين
بفتحة قطرها ٥ سم، واملاي بكثرة كلّ
نفيخة من الثقب الموجود في قاعدتها
(المرحلة ٢ من الصفحة المقابلة).

٣ إذا جمّد الكراميل، ضعي الطنجرة
(الحلّة) على نار خفيفة ليعود سائلاً.
غطّسي بسرعة قاعدة كلّ نفيخة وألصقيها
بالحلقة المرسومة على طرف الغاتو،
ولتكن كلّ واحدة بجانب أخرى (المرحلة
٣ من الصفحة المقابلة). بعد ذلك ضعي
الغاتو على طبق للتقديم.

٤ أفرغي الكريم باتيسير في قمع
للترزين مزوّد بفتحة قطرها ١ سم،
وزيّني وسط الغاتو بزخرف معيّن. ثم
ضعي الغاتو في الثلاجة ساعة كاملة قبل
تقديمه.

الموادّ

حصّة كاملة من العجينة السكرية (انظري ص ٥٥)

عجينة نفخات الشو

حصّة كاملة من عجينة نفخات الشو تُحضّر مع
١٢٥ مل من الماء و١٢٥ مل من الحليب (اللبن)
(انظري ص ٥٧)

صفار بيضة واحدة

التغطية بالكراميل

رشة من مسحوق كريم التارتار

٢٠٠ غ من السكر المطحون

٣ ملاعق كبيرة من الماء

الحشوة

١٥٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

ملعقتان صغيرتان من السكر المطحون

حصّتان من كريم باتيسير (انظري ص ١٥١)

١ ضعي العجينة السكرية ضمن حرارة
الجوّ المحيط. ثم ادعكيها بسرعة
لتلين، وابسطيها على الطاولة لإعطاها
شكلاً مستديراً بقطر ٢٣ سم، ثم ضعها
على صينيّة فرن، واغربي صفحتها بشوكة
أكل في أماكن متعدّدة. دعيها جانباً مدة
ساعة لترتاح.

٢ حضري عجينة نفخات الشو،
وأفرغيها في قمع للترزين مزوّد بفتحة
قطرها ١ سم. ثم اخلطي صفار البيضة مع
ما تبقى من بيض العجينة المخفوق.
وبواسطة فرشاة ادھني به أطراف وجه
قرص العجينة السكرية بعرض ٢,٥ سم.
ثم ارسمي خطاً بواسطة قمع الترزين، على
شكل حلقة وعلى بُعد ٣ مم من طرف
القرص.

٣ وزّعي ما تبقى من عجينة الشو في
قمع الترزين على صينيّة الفرن
الثانية، بشكل كومات صغيرة بحجم
الجوزة، وادهنيها بما تبقى من البيض
المخفوق.

٤ اخبزي نفخات الشو في الفرن مدة
٢٠ دقيقة، ثم انقبي كلّ واحدة في
قاعدتها بواسطة رأس حادّ. أعيدي
الصينيّة إلى الفرن مدة ٥ دقائق ثم أخرجيها
بعد ذلك ودعيها تبرد على رفّ سلكي.

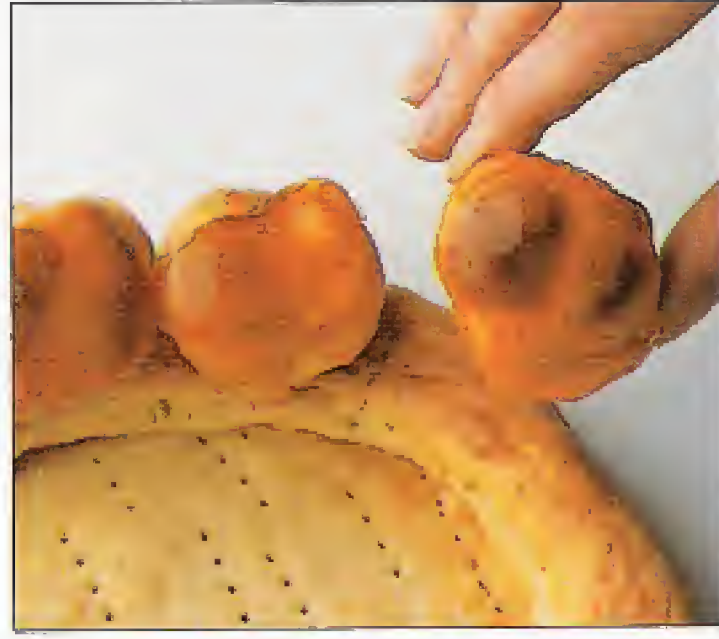


سانتونوريه هو اسم الشارع الذي
ابتكرت فيه هذه الحلوى.
ويمكن أن نعكس الحشوة فنعيّ
قطع الشو بكريم باتيسير،
ونضع كريم شانتي في وسط
الغاتو. ويجب ألا تُحضّر هذه
الحلوى إلا قبل ساعتين أو
ثلاث ساعات من تناولها.

وضع الكراميل على نفيخات الشو



الغاتو جاهزًا للتقديم



٣ غطّسي نفيخات الشو، من جهة القاعدة، بالكراميل، وألصقي الواحدة إلى جانب الأخرى على حلقة عجينة الشو.



٢ بواسطة قمع للتزيين املائي كلّ نفيخة بالكريم، من خلال الثقب في القاعدة.



١ اثقبي قاعدة كلّ نفيخة شو بواسطة رأس سكين. ثم غطّسي رأس في الكراميل واتركيه يجمد.

تعطي الزخرفة بواسطة قمع التزيين لمسة جمال للغاتو.



DRJOEZAH.COM

الغاتو بالشوكولاتة

تتميز الشوكولاتة، بحسب إعلان دعائي نُشر في مطلع القرن العشرين، بصفاتها وبطعمها اللذيذ. وهي خفيفة، منعشة ومنشطة، وقليلون هم الذين يستطيعون مقاومتها. ويبدو أنّ الشوكولاتة، إلى جانب مذاقها المميز، تتمتع بفوائد صحيّة.

إنّ مجرد النظر إلى الغاتو بالشوكولاتة يثير الشهية. وسواء زُيّن بالجوز أو بالبندق، بالفاكهة أو بالكريم، وسواء غُطّي بالقهوة أو بالتوابل، أو كان مشرباً عصير الفاكهة، فإنّ هذه الحلوى تُرضي أذواق أكثر الناس تطلّبا.

غاتو بالشوكولاتة والكرز الحادق



منذ زمن طويل يجمع الحلّواتيون بين الكرز وشراب الكرز. والشوكولاتة والكريم. في هذه التوبة التي لا تبدو تقليدية، يمكن إدخال طبقة من الغاتو الياباني بين طبقتي الغاتو بالشوكولاتة. ممّا يجعل هذه الحلوى قضيمة بعض الشيء. كما يمكن إلغاء طبقة الغاتو الياباني لجعل الحلوى أكثر بساطة.

الموادّ الغاتو

٤٥ غ من الشوكولاتة القضيمة
ملعقة صغيرة من البُن المطحون
١ ¼ ملعقة كبيرة من الماء الغالي
٣ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٩٠ غ من السكر الأشقر
٩٠ غ من الطحين المنخول
¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
ملعقة كبيرة من الكاكاو المطحون
٩٠ غ من الزبدة المذوّبة والمبرّدة
نصف عجينة الغاتو الياباني (انظري ص ١١٧)
الحشوة والزينة
٩٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف
٦ ملاعق كبيرة من السكر المطحون
٤ ملاعق كبيرة من شراب الكرز
٩٠ مل من عصير التفاح
٧٥٠ غ من الكرز الطازج والمنزوع النوى
٧٥ غ من الشوكولاتة السوداء المبشورة (انظري ص ١٤٧)
لغائف من الشوكولاتة (انظري ص ١٤٦)
١٢ حبة كرز كاملة مع بعض الأوراق

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)، ثم أضيفي البُن المطحون والمذوّب بالماء الغالي.

٢ اخفقي صفار البيض مع السكر الأشقر، إلى أن يصبح مزبداً. ثم اخلطيه مع الشوكولاتة المذوّبة. اخفقي بياض البيض جيّداً، واخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق. ثم أضيفي الطحين، والقرفة والكاكاو المنخولين، وبعد ذلك الزبدة وما تبقى من بياض البيض

المخفوق، واخلطي جيّداً.

٣ أفرغي الخليط في أحد القالبين، وضعيه في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد على رفّ سلكيّ وخفّضي حرارة الفرن.

٤ حضّري عجينة الغاتو الياباني وأفرغيها في القالب الثاني، وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد.

إنجاز الغاتو

١ اخفقي الكريم إلى شانتّي متماسك، مع السكر وشراب الكرز، واحفظي ثلثي الكريم جانباً. اقطعي الغاتو بالشوكولاتة أفقيّاً إلى قسمين، وادهني كلّ قسم بعصير التفاح. ثم اجمعي أجزاء الغاتو وضعي بالتالي قرص الغاتو بالشوكولاتة وابسطي فوقه نصف كمّية الكرز فنصف كمّية الكريم، ثم طبقة من الغاتو الياباني وفوقها ما تبقى من الكرز والكريم، وضعي أخيراً القرص الثاني للغاتو بالشوكولاتة.

٢ غلّفي الغاتو، بالتساوي، بثلثي الكريم المحفوظ جانباً. وبواسطة قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرُها ١ سم، ورّعي ما تبقى من الكريم حول طرف الغاتو، على شكل وريدات صغيرة. ثم غلّطي الجوانب ببرايات الشوكولاتة، وزيّني الوجه بلغائف الشوكولاتة وحبّات الكرز. ضعي الغاتو في الثلاجة ٣ إلى ٤ ساعات قبل تقديمه.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية للغاتو

بالشوكولاتة

١٦٠ درجة مئوية للغاتو

مدّة الخبز

٢٥ دقيقة للغاتو بالشوكولاتة

ساعة للغاتو الياباني

الوعاء

قالبان للتورتة بجوانب

مستقيمة، وبقطر ٢٢ سم.

كلّ منهما بالزبدة، ويُغطّى

فغراهما بورق مشمّع

الحصص

١٢ إلى ١٦ حصّة

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام في الثلاجة

التجميد

شهر إلى شهرين من

دون الزخرفة

الغاتو بالشوكولاتة

مواد خاصة



عصير التفاح يرفع الطراوة ويقوّي مذاق الغاتو بالشوكولاتة.



القرقة ينسجم مذاقها القوي مع طعم الشوكولاتة.



الكاكاو المطحون أقوى من الشوكولاتة لتأمين عجينة معطرة.



يُستحسن أن يكون الكرز طازجاً، إنّما يمكن استعمال الثمار المعلّبة.



البندق المحمّص يؤمّن تماسكاً للغاتو الياباني.



الشوكولاتة السوداء الجيدة الرقيقة يجب أن تحوي ٧٠ بالمئة من الكاكاو على أقل تقدير.

تكتمل زخرفة الغاتو مع الكرز الطازج وأوراقه، ومع لفائف الشوكولاتة.

بانترة وريدات من قريم شانتي

DR JOEZAHI.COM

الغاتو بكريات الشوكولاتة



هذا الغاتو الطري يرضي متذوقي الشوكولاتة. ويُفضّل تحضيره عشية تقديمه ليتسع الوقت أمام تمازج المواد العطرية.

المواد الغاتو

حضّتان من عجينة الغاتو بالشوكولاتة والكرز
(انظري ص ٧٨)

الكريات

١٢٥ غ من الشوكولاتة المعدّة للمخبز

ملعقتان صغيرتان من البُن المطحون

ملعقتان كبيرتان من شراب القهوة

٦٠ غ من الزبدة

ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم المنخول

ملعقة كبيرة من الكريمة الطازجة الكثيفة

٣ أو ٤ ملاعق كبيرة من الكاكاو المطحون

الحشوة والزينة

١٥٠ مل من الكريمة الطازجة الكثيفة

ملعقتان صغيرتان من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من شراب القهوة

٩٠ مل من القطر بالبُن (انظري ص ١٥٣)

حضّتان من كريم الشوكولاتة الزبداني السريع

(انظري ص ١٥١)

١ حضّري عجينة الغاتو بالشوكولاتة، ووزّعيها على القالبين، وضعي القالبين في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجي القالبين من الفرن ودعيهما يبردان على رف سلكتي، ثم اقليبي القالبين لإفراغ الغاتو وانزعِي عن كلّ منهما الورقة المشمّعة.

٢ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)، وأضيفي إليها البُن المدوّب بالشراب، اخلطي جيّدًا ثم دعي المزيج يبرد. اخفقي الزبدة مع السكر المنخول إلى

أن يصبح مزبدًا، واخلطيها مع الشوكولاتة والكريم، وضعي العجينة في الثلاجة مدّة ٤٠ دقيقة. ثم شكّلي من هذه العجينة ١٤ كُرّةً وغلّقيها بالكاكاو، وضعيها في مكان بارد مدّة ساعة أو ساعتين (المراحل ١، ٢، ٣ في الأسفل).

٣ لتحضير الحشوة، اخفقي الكريم لتحصلي على شانتّي متماسك، واخلطي معها السكر وشراب القهوة، وضعيها مغطّاة في الثلاجة.

إنجاز الغاتو

١ اقطعي كلّ غاتو أفقيًا إلى طبقتين، وبلّلي كلّ طبقة بربع القطر بالبُن.

٢ ضعي ربع كريم الشوكولاتة الزبداني في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم، واحتفظي بالباقي جانبًا.

٣ ابسطي الكريم الزبداني بالتساوي على اثنين من طبقات الشوكولاتة، ثم ضعيهما فوق الطبقتين الأخريين. واجمعي الغاتو بعد وضع الكريم المخفوق في الوسط.

٤ غطّي وجه الغاتو وجوانبه بالكريم الذي وُضع جانبًا (انظري ص ١٤٢) وبواسطة قمع التزيين، وزّعي ١٤ وُريدة من الكريم الزبداني (انظري ص ١٤٥)، ثم ضعي كُرّةً من الشوكولاتة فوق كلّ وُريدة. برّدي الغاتو ليلة كاملة في الثلاجة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٢٥ دقيقة

الوعاء

قالبان للتورته بجوانب

مستقيمة، وبقطر ٢٢ سم

يُدهنان بالزبدة، ويُغطّي قمع

كلّ منهما بورق مشمّع

الحصص

١٤ حصّة

الحفظ

يُقدّم في اليوم التالي، ويمكن

أن يُحفظ أسبوعًا

التجميد

شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

تجهيز الكريات ووضعها في

الثلاجة مدّة ساعتين. تحضّر

القطر بالبُن وكريم

الشوكولاتة الزبداني

تشكيل كريات الشوكولاتة



١ شكّلي من عجينة الشوكولاتة ١٤ كرة صغيرة بحجم الجوزة، عن طريق خدّلها ودحرجتها بتأنّ، بواسطة رؤوس الأصابع، بعد تغيير الأصابع بالكاكاو المطحون. ثم ضعيها في الثلاجة لتتماسك.

٢ انخلي الكاكاو في طاس، وضعي فيه الكرات الصغيرة، كلّ ثلاث كريات معًا. ودحرجيها عن طريق هزّ الوعاء قليلًا لتغليها كليًا بالكاكاو المطحون.

٣ انتشلي الكريات بهدوء من الطاس وضعيها مصفوفة على صينيّة مغطّاة بورقة مشمّعة، واحرصي على ألاّ تلمس الواحدة الأخرى. ثم ضعي الصينيّة في الثلاجة.

الغاتو بالبرتقال والشوكولاتة



نسب الجمع تمامًا بين البرتقال والشوكولاتة. وهو هنا ينجح لأن كمية الشوكولاتة قليلة في العجينة، ويغطي طعمها على مذاق كريم البرتقال.

المواد الغاتو

٩٠ غ من السكر المطحون
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٦٠ غ من السكر الأشقر
٦٠ غ من الطحين
٤ ملاعق كبيرة من الشوكولاتة المطحونة
١٠٠ غ من اللوز المطحون
١٥ غ من الزبدة المذوبة
الحشوة والزينة
حضتان ونصف من كريم موسلين الزبداني بالبرتقال (انظري ص ١٥٠)
١٠ إلى ١٢ مروحة من الشوكولاتة (انظري ص ١٤٥)

١ احتفظي جانبًا بملعقتين كبيرتين من السكر المطحون. اخفقي صفار البيض مع ما تبقى من السكر المطحون ومع السكر الأشقر، إلى أن يصبح المزيج متماسكًا ومزبدًا.

٢ انخلي مرتين، معًا، الطحين والشوكولاتة المطحونة، واخلطيهما تدريجيًا مع صفار البيض المخفوق. ثم أضيفي اللوز والزبدة المذوبة، واحرصي خلال الخلط على إبقاء المصل في قعر الطنجرة (الحلة).

٣ اخفقي بياض البيض خفقا خفيفًا (انظري ص ٤٧) مع إضافة السكر المحفوظ جانبًا خلال عملية الخفق. ثم اخلطي بياض البيض المخفوق بعناية وترو مع عجينة الشوكولاتة، واحرصي على ألا تهبط. باشري الخلط بهدوء أولًا مع ملعقتين كبيرتين من بياض البيض.

٤ وزعي العجينة على القالبين، وضعيهما في الفرن مدة ٢٥ دقيقة. أخرجيهما من الفرن ودعيهما يرتاحان مدة ٥ دقائق، ثم اقلييهما على رف سلكتي وانزعي الورق المشمع ودعي الغاتو يبرد.

إنجاز الغاتو

١ اقسمي كل غاتو أفقيًا إلى قسمين. ضعي خمس الكريم الزبداني في قمع للتزيين مزود بفتحة مضلعة قطرها ١ سم. اجمعي طبقات الغاتو الأربع وضعي نصف كمية الكريم الباقية بين أقسام الغاتو لتشكل ثلاث طبقات.

٢ غطي الغاتو كليًا بما تبقى من الكريم، وزخرفي الجوانب بكفّة محززة (انظري ص ١٤٣). وبواسطة قمع التزيين المزود بفتحة مضلعة، ضعي شريطًا من الكريم على طول طرف الغاتو (انظري ص ١٤٥)، وزيني بمراوح من الشوكولاتة.

مربّعات بالشوكولاتة

الغاتو الذائب سهل التحضير: يكفي خلط المواد المكونة للكهربائية ووضعها في الفرن. والنتيجة تأتي رائعة.

المواد

٢٥٠ غ من الشوكولاتة السادة
١٢٥ غ من الزبدة، مقطّعة إلى أجزاء صغيرة ومذوبة
٤ بيضات مخفوقة قليلًا
١٥٠ غ من السكر المطحون
٧٥ غ من الطحين الذاتي الاختمار
سكر ناعم للتزيين

١ ذوّبي الشوكولاتة في طاس، في حمام مائي (انظري ص ٤٤)، ثم دعها تبرد. ضعي الزبدة والبيض والسكر المطحون والطحين، في سلطانية. أضيفي الشوكولاتة المذوبة واخفقي بهدوء إلى أن يصبح المزيج متجانسًا.

٢ اخفقي مرّة ثانية بسرعة عالية مدة عشر دقائق تقريبًا، إلى أن يزداد حجم المزيج ويتماسك ويبدو صافيًا.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعيه في الفرن مدة ساعة واحدة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه.

٤ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في قالبه على رف سلكتي. ثم اقليبي القالب لإفراغ الغاتو منه، وانزعي الورقة المشمعة. رشي فوقه السكر الناعم لتزيينه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية



مدة الخبز
٢٥ دقيقة



الوعاء



قالبان مستديران، بجوانب قابلة للانفصال، وقطر ٢٢ سم، يدهنان بالزبدة، ويُغطى قعر كل منهما بالورق المشمع

الحصص
١٦ حصة



الحفظ



٣ إلى ٤ أيام

التجميد



شهر إلى شهرين، من مواد المواد الحريّة

التحضير المسبق



تحضير كريم موسلين الزبداني بالبرتقال والشوكولاتة المروحة الشكل

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية



مدة الخبز
ساعة واحدة



الوعاء



قالب مربع الشكل، طول جهته ٢٢ سم، يدهن بالزبدة، ويُغطى قعره بورق مشمع

الحصص



١٦ إلى ٢٥ حصة

الحفظ



٤ إلى ٥ أيام

التجميد



شهر إلى شهرين

حَظْبَة بالكستنة (أبو فروة)

عجينة هذا الغاتو الملتف غنيّة باللوز، وهذا ما يجعلها أكثر تماسكًا. وهي إلى ذلك طرية، ليّنة وغنيّة بالزبدة.



الموادّ

الغاتو

٩٠ غ من الشوكولاتة السادة
٤ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٣٠ غ من السكر المطحون
ملعقة كبيرة من السكر الناعم
٤٥ غ من اللوز الكامل والمسحوق سحقًا دقيقًا
٤٥ غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة
الحشوة والزينة
ملعقة صغيرة من السكر الناعم
ملعقتان صغيرتان من الكاكاو المطحون
حصة من كريم الكستنة الزبداني (انظري ص ١٥٠)
١٥٠ مل من الكريم الطازج المخفوق إلى شانتلي
٦ أنصاف كستنة بالسكر
بعض برايات الشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤) ودعيها تبرد. اخفقي صفار البيض مع السكر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع رشّ السكر الناعم فوقه خلال عملية الخفق. اخلطي بهدوء صفار البيض مع

الشوكولاتة واللوز والزبدة، ثم امزجي بها بياض البيض المخفوق بهدوء وتأنّ.

٣ أفرغي المزيج في القالب واجعلي الوجه متساويًا. ضعي القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثم غطّي الغاتو بورقة مشمّعة وبفوطاة قليلة الرطوبة.

٤ انخلي السكر الناعم والكاكاو معًا فوق ورقة مشمّعة، واقبلي الغاتو عليها. ابسطي فوقه الكريم الزبداني بالتساوي، مع الابتعاد ١ سم عن الأطراف. ثم لفي الغاتو بعناية واستعيني على ذلك بالورقة المشمّعة.

٥ ضعي كريم شانتلي في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم، وارسمي شكلًا زخرفيًا على الحطبة (انظري ص ١٤٥). أكملّي زخرفة الغاتو بوضع الكستنة بالسكر وبرايات الشوكولاتة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب غاتو بقياس ٣٦

× ٢٥ × ١ سم، يُدهن

بالزبدة ويُغطّى بورقة مشمّعة

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

التجميد

شهر واحد من دون الزخرفة

التحضير المسبق

تحضير كريم الكستنة الزبداني

تنبيه

تحتوي هذه الوصفة بيضًا

(انظري ص ٩)

الغاتو اللين بالشوكولاتة والبندق

هذا الغاتو اللذيذ لا يحتوي على مادّة الطحين.

الموادّ

الغاتو

١٨٠ غ من الشوكولاتة السادة
١٨٠ غ من السكر المطحون
١٨٠ غ من الزبدة
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
١٨٠ غ من البندق المحمّص والمطحون
الزينة
ملعقتان كبيرتان من التغطية بالمشمش (انظري ص ١٤٩)
١٠٠ غ من الشوكولاتة السادة
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من الماء
بضع حبّات بندق محمّصة ومفرومة

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ١٤٤) ثمّ دعيها تبرد. احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من السكر جانبًا، واخلطي الباقي مع الزبدة. اخلطي صفار البيض

مع الشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض مع السكر المحفوظ جانبًا، إلى أن يصبح متماسكًا كليًا. اخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق وأضيفي البندق. ثم أضيفي ما تبقى من البياض المخفوق واخلطي بهدوء.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥-٥٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح ٥ دقائق، ثم أفرغي الغاتو مقلوبًا على رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمّعة. ابسطي على الوجه تغطية بالمشمش ودعيه يبرد.

٤ ذوّبي الشوكولاتة المعدّة للزخرفة مع الزبدة والماء، واطلي بها الغاتو. ثم انثري فوق الغاتو البندق المفروم، ودعيه يجمد مع الشوكولاتة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٤٥ إلى ٥٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب

للانفصال، وبقطر ٢٣ سم

بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين، من دون

الزخرفة

التحضير المسبق

تحميص البندق (انظري ص ٩)

حَظْبَة بالكستنة (أبو فروة)

عجينة هذا الغاتو الملتف غنية باللوز، وهذا ما يجعلها أكثر تماسكًا. وهي إلى ذلك طرية، ليّنة وغنية بالزبدة.

الموادّ
الغاتو

٩٠ غ من الشوكولاتة السادة
٤ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٣٠ غ من السكر المطحون
ملعقة كبيرة من السكر الناعم
٤٥ غ من اللوز الكامل والمطحون سحقًا دقيقًا
٤٥ غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة
الحشوة والزينة
ملعقة صغيرة من السكر الناعم
ملعقتان صغيرتان من الكاكاو المطحون
حصة من كريم الكستنة الزبداني (انظري ص ١٥٠)
١٥٠ مل من الكريم الطازج المخفوق إلى شانتلي
٦ أنصاف كستنة بالسكر
بعض برايات الشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤) ودعيها تبرد. اخفقي صفار البيض مع السكر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع رشّ السكر الناعم فوقه خلال عملية الخفق. اخلطي بهدوء صفار البيض مع

الشوكولاتة واللوز والزبدة، ثم امزجي بها بياض البيض المخفوق بهدوء وتأن.

٣ أفرغي المزيج في قالب وضعي الوجه متساويًا. ضعي القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثم غطي الغاتو بورقة مشمّعة وبفوطاة قليلة الرطوبة.

٤ انخلي السكر الناعم والكاكاو معًا فوق ورقة مشمّعة، واقلمي الغاتو عليها. ابسطي فوقه الكريم الزبداني بالتساوي، مع الابتعاد ١ سم عن الأطراف. ثم لفّي الغاتو بعناية واستعيني على ذلك بالورقة المشمّعة.

٥ ضعي كريم شانتلي في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم، وارسمي شكلًا زخرفيًا على الحَظْبَة (انظري ص ١٤٥). أكملّي زخرفة الغاتو بوضع الكستنة بالسكر وبرايات الشوكولاتة.

حرارة الفرن ١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز ١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء قالب غاتو بقياس ٣٦ × ٢٥ × ١ سم، يُدهن بالزبدة ويُغطّى بورقة مشمّعة

الحصص ١٢ حصة

الحفظ ٣ إلى ٤ أيام

التجميد شهر واحد من دون تجميد

التحضير المسبق تحضير كريم الكستنة (انظري ص ١٥٠)

تنبيه تحوي هذه الوصفة بيف (انظري ص ٩)

الغاتو اللين بالشوكولاتة والبندق

هذا الغاتو اللذيذ لا يحتوي على مادة الطحين.

الموادّ
الغاتو

١٨٠ غ من الشوكولاتة السادة
١٨٠ غ من السكر المطحون
١٨٠ غ من الزبدة
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
١٨٠ غ من البندق المحمّص والمطحون
الزينة
ملعقتان كبيرتان من التغطية بالمشمش (انظري ص ١٤٩)
١٠٠ غ من الشوكولاتة السادة
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من الماء
بضع حبّات بندق محمّصة ومفرومة

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ١٤٤) ثم دعيها تبرد. احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من السكر جانبًا، واخلطي الباقي مع الزبدة. اخلطي صفار البيض

مع الشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض مع السكر المحفوظ جانبًا، إلى أن يصبح متماسكًا كليًا. اخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق وأضيفي البندق. ثم أضيفي ما تبقى من البياض المخفوق واخلطي بهدوء.

٣ أفرغي المزيج في قالب وضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥-٥٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح ٥ دقائق، ثم أفرغي الغاتو مقلوبًا على رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمّعة. ابسطي على الوجه تغطية بالمشمش ودعيه يبرد.

٤ ذوّبي الشوكولاتة المعدّة للزخرفة مع الزبدة والماء، واطلي بها الغاتو. ثم انثري فوق الغاتو البندق المفروم، ودعيه يجمد مع الشوكولاتة.

حرارة الفرن ١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز ٤٥ إلى ٥٥ دقيقة

الوعاء قالب مستدير بجوانب قائمة للانفصال، ويقطر ٢٣ سم بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص ١٢ حصة

الحفظ أسبوع واحد

التجميد شهر إلى شهرين، من دون تجميد المزعجة

التحضير المسبق تحميص البندق (انظري ص ١٤٩)

براونيز بالجوز

سعي أن تكون حلوى براونيز متراصة
ناعمة، كما يجب أن تكون ليّنة،
ناعمة وعطيرة.



المواد

٦٠ غ من الشوكولاتة السادة

١٢٥ غ من الزبدة

٦٠ غ من الطحين

رشة من الملح

بيضتان

١٧٥ غ من السكر الأشقر

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

١٢٥ غ من الجوز العادي، أو من جوز باكايتة،
يُكسّر إلى قطع كبيرة

١ ذوّبي الشوكولاتة مع الزبدة (انظري
ص ٤٤) ودعي الخليط يبرد. انخلي
الطحين والملح معاً واحفظيهما جانباً.

٢ اخفقي البيضتين مع السكر الأشقر

إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل (انظري
ص ٤٨). اخلطي الشوكولاتة المذوّبة مع
خلاصة الفانيليا.

٣ أضيفي بالتناوب ملعقة من الطحين
ومعلقة من الجوز المكسّر، إلى أن
تنتهي المواد، واخلطي جيّداً لتحصلي على
عجينة متجانسة.

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في
الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. بعد ذلك ينبغي
أن يصبح القسم الخارجي من الغاتو
متماسكاً وبنياً، والقسم الداخلي ليّناً
بعض الشيء. أخرجي الغاتو من الفرن
ودعيه يبرد في القالب على رفّ سلكي، ثم
اقلّبيه وانزعي الورقة المشمّعة، وقطّعيه إلى
مكعبات صغيرة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٢٥ دقيقة

الوعاء

قالب مربع غير مرتفع الحواف
طول جهته ٢٠ سم، يُدهن بالزبدة
ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص

٩ إلى ١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين

تورته زخر

هذه الوصفة هي نوع آخر من
الغاتو المشهور الذي ابتكر في
سنة ١٨٣٢، على يد
الأمير ميترنيخ،
السلطان فرانز زخر. فالوصفة
التي كان لها تأثيرها الكبير
على عالمي فطائرنا، ولكن هذا
الغاتو بالشوكولاتة أصبحت له
أهمية عالمية (انظري الصورة
ص ١٥)

المواد

الغاتو

١٢٥ غ من الشوكولاتة السادة

١٠٠ غ من السكر الناعم المنخول

١٠٠ غ من الزبدة

٥ من صفار البيض

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

٤ من بياض البيض

١٠٠ غ من اللوز المطحون

٣ ملاعق كبيرة من الطحين المنخول

الزخرفة

ملعقتان كبيرتان من التغطية بالشمس (انظري
ص ١٤٩)

حصة من التغطية بالشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

أوراق من الشوكولاتة (انظري ص ١٤٦)

١ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)
ودعيها تبرد. احتفظي جانباً

بملعقتين كبيرتين من السكر الناعم،
وامزجي الباقي مع الزبدة إلى أن تصبح
مزبدة. أضيفي صفار البيض واخفقي، ثم
أضيفي كذلك خلاصة الفانيليا
والشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض خففاً قليلاً مع
السكر المحفوظ جانباً، وأدخلي

ملعقتين من هذا البياض المخفوق مع
المزيج السابق.

٣ أضيفي إلى المزيج وبالتناوب ملعقة
من الطحين وملعقة من اللوز،
واخلطي جيّداً خلال ذلك، إلى أن تنتهي
المواد، ثم أضيفي ما تبقى من بياض
البيض واخلطي.

٤ أفرغي العجينة في القالب وسوّي
وجهها. ثم ربّتي على القالب لإزالة
فقاعات الهواء التي يمكن أن تكون داخل
العجينة.

٥ ضعي القالب في الفرن مدّة ٤٥-
٥٠ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعي
الغاتو يرتاح في القالب مدّة ١٠ دقائق.
اقلّبي الغاتو على رفّ سلكي، انزعي
الورقة المشمّعة، ثم دعي الغاتو يبرد.

٦ غطّي وجه الغاتو وجوانبه
بالشمس. ضعي الغاتو فوق رفّ
سلكي على طبق وصبي عليه شوكولاتة
التغطية بشكل يشمل الغاتو بكامله (انظري
ص ١٤٧). زيني بورق الشوكولاتة ودعي
الغاتو يرتاح قبل تقديمه.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة
للانفصال، ويقطر ٢٢ سم، يُدهن
بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص

١٢ إلى ١٦ حصة

الحفظ

٤ إلى ٥ أيام

التجميد

شهر إلى شهرين، من دون
المواد المزخرفة



غاتو بالشوكولاتة

إذا كنت تفضّلين الحلوى الغنيّة بالشوكولاتة فستجدين ضالتك في هذا الغاتو. وهو لا ينتفخ كثيرًا في الفرن، ويهبط قليلًا عندما يبرد. ولكنه يتميز بليونة خاصّة. وهو عندما يُعطى بالكريم الطازج الكثيف أو بالشوكولاتة المرّة (انظري ص ١٤٧) يزداد طعمه لذة.

المواد
الغاتو

١٠٠ غ من الشوكولاتة السادة

٣٠ غ من الزبدة

صفار بيضة

٦٠ غ من السكر المطحون والمنخول

٤ من بياض البيض

الزينة

١٥٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

٦٠ غ من الشوكولاتة السادة، تُبشّر ناعمة

١ ذوّبي الشوكولاتة مع الزبدة (انظري ص ٤٤) ودعي المزيج المذوّب يبرد.

٢ اخفقي صفار البيضة مع ملعقة كبيرة من السكر، إلى أن يميل إلى البياض. ثم امزجي الصفار المخفوق مع الشوكولاتة المذوّبة.

٣ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع إضافة السكر المتبقّي تدريجيًا. ثم اخلطي البياض المخفوق مع المزيج السابق، بشكل تدريجيّ، ابتداءً من ملعقتين كبيرتين.

٤ أفرغي المزيج في قالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما عُرّز في وسطه. دعي الغاتو يرتاح في القالب مدّة ١٠ دقائق، ثم اقلبي القالب لإفراغ الغاتو على رفّ سلكتي، ودعيه يبرد.

٥ انزعِي بهدوء الورقة المشمّعة وضعي الغاتو في طبق. اخفقي الكريم إلى شانتّي متماسك وبسطيه بالتساوي على وجه الغاتو، ثم زيني بالشوكولاتة المبشورة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

١٠ إلى ٣٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير الشكل، بحجم

للافضال، وبقطر ١٨ سم

بالزبدة ويغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص

٨ حصص

الحفظ

٣ إلى ٤ أيّام

التجميد

شهر إلى شهرين، من دون

المزخرفة

كراكاس

إنّ الشكل المميّز الذي يتّخذه هذا الغاتو يعود إلى قالبه ذي الجوانب المضلّعة. وهو يُعطى بطبقة من كريم الشوكولاتة، ويتمتّع بمذاق مميّز، ولا سيّما عند تناوله مع قهوة قويّة (انظري الصورة ص ١٤).

المواد
الغاتو

٣٠ غ من الشوكولاتة السادة

ملعقة كبيرة من الماء البارد

٣ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض

٣٠ غ من السكر الناعم المنخول

٤٥ غ من اللوز المطحون

ملعقة كبيرة من السكر المطحون

١/٢ ملعقة كبيرة من الطحين المنخول

٢٥ غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة

الحشوة والزينة

١٧٥ مل من الكريم الطازج الكثيف

٢٠٠ غ من الشوكولاتة المبشورة

١٠ مربّعات رفيعة من الشوكولاتة، يُقسم كلّ منها إلى اثنين

١ ذوّبي الشوكولاتة بالماء (انظري ص ٤٤) ودعيه يبرد كلّيًا. اخفقي صفار البيض مع السكر الناعم، إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكّل (انظري ص ٤٨)، وأضيفي الشوكولاتة واللوز المطحون، واخلطي جيّدًا.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، ثم أضيفي إليه السكر المطحون. خذي منه ملعقتين كبيرتين واخلطيهما مع المزيج السابق، ثم أضيفي الطحين والزبدة واخلطي. أفرغي بعد ذلك ما تبقى من بياض البيض واخلطي الكلّ جيّدًا.

٣ أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدّة ٢٥ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن بعد ذلك واقلبيه على رفّ سلكتي لإفراغ الغاتو ودعيه يبرد.

٤ اقطعي من القسم العلويّ للغاتو كلّ جزءًا على شكل ٧. حضّري حشوة من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٥١)، وضعي ربع هذه الحشوة في قمع للتزيين مزوّد بفتحة مضلّعة قطرها ١ سم، وبسطي بواسطة القمع كريم الشوكولاتة في فجوة الغاتو، ثم أعيدي الجزء المقطوع إلى مكانه. غطي الغاتو كلّ بما تبقى من كريم الشوكولاتة، وارسمي بواسطة سكين خطوطًا أفقيّة زخرفيّة. ثم ضعي على الغاتو ١٠ خطوط لولبيّة متوازية، واغرزي فيه بعد ذلك مربّعات الشوكولاتة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٢٥ دقيقة

الوعاء

قالب كعكة بجوانب مضلّعة

وبقياس ٢٧ × ١١ سم

بالزبدة ويُرشّ بالطحين

الحصص

١٠ حصص

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر واحد

الغاتو بالشوكولاتة وحبّ الخشخاش

هذا الغاتو الهنغاري يعود تاريخ إنكاره إلى القرن التاسع عشر. وهو يتميز بلبونته الزائدة وبكثرة الشوكولاتة والزبيب فيه. كما يؤمن أنه طعم حبّ الخشخاش مذاقاً رائعاً. وهو يُقدّم مع طاس من كريم بستلي.

الموادّ الغاتو

٩٠ غ من الزبيب
ملعقتان كبيرتان من الماء الغالي
٩٠ غ من الشوكولاتة السادة
١٢٥ غ من الزبدة
١٢٥ غ من السكر المطحون
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقاً
٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
ملعقتان كبيرتان من الخبز المحمّص والمسحوق
١٥٠ غ من حبّ الخشخاش المطحون (انظري ص ١٠٤)
الحشوة والزينة
٥ ملاعق كبيرة من مربّى الكرز المُسخّن والمصفى
حصة واحدة من التغطية بالشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)
٤ إلى ٦ حصص من لفائف الشوكولاتة (انظري ص ١٤٦)
سكر ناعم

١ انقعي الزبيب مدّة ٣٠ دقيقة في الماء الغالي ثم صغّيه وجفّفه. ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤) ودعيها تبرد.

٢ اخفقي بقوة الزبدة مع السكر وقشر الليمون المبشور. أضيفي صفار البيض، واحداً بعد آخر واخلطي، ثم الشوكولاتة والخبز المسحوق والزبيب.

٣ اخفقي بياض البيض بشكل جيّد، ثم اخلطيه بتأنّ وهدوء مع المزيج السابق، وأضيفي بعد ذلك حبّ الخشخاش المطحون.

٤ ضعي العجينة في قالب، وأدخلي القالب إلى الفرن واطريه مدّة ٤٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفاً إذا ما غُرّز في وسط الغاتو. اقلبي الغاتو على رفّ سلكي وانزعِي عنه الورقة المشمّعة ودعيه يبرد.

٥ اقطعي الغاتو أفقيّاً إلى قسمين، وابسطي ملعقتين من المربّى على القسم السفلي، وأعيدِي القسم العلوي إلى مكانه. ثم غطّي الغاتو كلّهُ بالشوكولاتة. زيني بلفافف الشوكولاتة، ودعي الغاتو يرتاح قبل تقديمه. ثم رشّي عليه السكر الناعم مباشرة قبل تناوله.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٤٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحصص
١٦ إلى ٢٠ حصة

الحفظ
٤ إلى ٥ أيام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون الموادّ المزخرفة

التحضير المسبق
نقع الزبيب، تحضير الخبز المحمّص والمسحوق، وحبّ الخشخاش، ولفافف الشوكولاتة



الغاتو بالفواكه

أصناف مَحَلِّيَّة منها . فأنواع الغاتو بالفاكهة، وما تحمله من طراوة وطعم وألوان، كما تبيّنه الوصفات التالية، تروق للنظر وتُرضي المذاق معًا .

إنّ منظر الفواكه ذات الألوان المتنوّعة والمتناقضة مع خضرة أوراق البستان، له سحر خاصّ طالما ألهم الكتاب والرّسّامين . والمهتمّون بصناعة الحلوى أفادوا من تنوّع الفاكهة وانتشارها في العالم، فعملت مخيلتهم على ابتكار

الإسفنجة بالخوخ (البرقوق)،
فاكهة محمّلة بالعصير في عجينة خفيفة وليّنة .



DRJOEZAH.COM

الإسفنجية بالخوخ (البرقوق)

المواد

٦٢٥ غ من الخوخ (البرقوق)

سكر مطحون للتزيين

العجينة

٦٠ غ من الزبدة المذوبة ثم المبردة

١٢٥ غ من السكر المطحون

٤ بيضات كبيرة، يُفصل فيها الصفار عن البياض

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا

١٢٥ غ من الطحين المنخول

١ اغسلي حبّات الخوخ (البرقوق)

وجفّفيها. انزعي من كلّ حبة نواتها وقسميها إلى حصص. ضعي نصف كمّيّة الخوخ المقطّع حصصًا في قالب.

٢ حضري العجينة بالطريقة التي تُحضّر بها الكعكة الإسفنجية (انظري ص ٦٧). أفرغيها في قالب فوق كمّيّة الخوخ، وضعي القالب في الفرن مدّة ١٥

دقيقة، إلى أن يبدأ الغاتو بالتماسك.

٣ أخرجي القالب من الفرن وضعيه على رفّ سلكيّ، ورّبي حصص الخوخ على وجه الغاتو على شكل دوائر متراكزة. أعيدي القالب إلى الفرن وتركه مدّة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما عُزّز في وسطه.

٤ ضعي القالب خارج الفرن على رفّ سلكيّ ليبرد قليلًا. افصلي جوانبه وأخرجي الغاتو، وانزعي الورقة المشمّعة. ضعي الغاتو في طبق ورّشي عليه السكر المطحون. قدّميّه فاترًا أو باردًا، وليكن مصحوبًا عند الاقتضاء بكريم طازج كثيف.

تنويع

يمكن أن تضعي مكان الخوخ تفاحًا يُقطّع إلى شرائح بسّمك ٥ مم.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٠ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة. كما يُدهن بالزبدة مجددًا ويرش بالطحين وبالسكر المطحون.

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيّام في التلاجة

التجميد

شهر إلى شهرين

المواد

٧٥٠ غ من الإجاص (الكُمثري) الناضج والجامد

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

٢٢٥ غ من الطحين

رشة من الملح

١/٤ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

١٢٥ مل من زيت دوار الشمس

١٦٥ غ من السكر المطحون

بيضة

صفار بيضة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا

٦٠ غ من الجوز المفروم قطعًا كبيرة

١٠٠ غ من الزبيب

سكر ناعم للتزيين

١ قشري حبّات الإجاص (الكُمثري) وانزعي القلب والبزور. قطعها إلى

أجزاء متوسطة، وصبي فوقها عصير الليمون. ثم انخلي الطحين والملح وبيكربونات الصودا والزنجبيل معًا، واحفظي الخليط جانبًا.

٢ ضعي الزيت، والسكر المطحون، والبيضة كاملة، و صفار البيضة، في سلطانية، واخفقي جيّدًا. ثم اخلطي الطحين مع هذا المزيج تدريجيًا، ملعقة بعد ملعقة، مع تحريك بطيء.

٣ أضيفي قشر الليمون، والجوز، والزبيب، وأجزاء الإجاص، واخلطي إلى أن يُصبح المزيج متجانسًا.

٤ أفرغي العجينة في قالب وضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهبًا ويخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما عُزّز في وسطه (اتركي القالب في الفرن وقتًا إضافيًا إذا اقتضى إنضاج الإجاص ذلك).

٥ دعي الغاتو يبرتاح ١٠ دقائق بعد إخراجه من الفرن، ثم انزعي القالب عنه واتركه يبرد على رفّ سلكيّ. رشي فوقه السكر الناعم وقدميه مصحوبًا بالكريم المخفوق.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

ساعة و١٠ دقائق

الوعاء

قالب مستدير، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة.

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيّام

التجميد

شهر إلى شهرين



غاتو سويسري بالكرز الأسود

هذه الحلوى بالكرز منتشرة في بعض المناطق الأوروبية. إنها كثيفة وليّنة، كما أنّ اللوز والخبز المحمّص يوفّران للعجينة تماسكها.



الموادّ

٩٠ غ من لب الخبز الجافّ
١٠٠ مل من الحليب (اللبن) الساخن
٦ ملاعق كبيرة من الماء الساخن
ملعقتان كبيرتان من الخبز المحمّص الطازج والمسحوق
١٢٥ غ من السكر المطحون
٣ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
٦٠ غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة
٧٥ غ من اللوز المطحون
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
٧٥٠ غ من الكرز الأسود، يُغسل ويُجفّف ويُنزع منه النوى
رشة من الملح
سكر ناعم للتزيين

١ فتّي لب الخبز وانقعيه بالحليب (باللبن) والماء. وزّعي الخبز المحمّص والمسحوق في القالب الذي يكون قد جُهِزّ.

٢ احفظي جانباً ملعقتين كبيرتين من السكر المطحون، واخفقي صفار

البيض مع السكر المتبقّي، إلى أن يصبح المزيج أملس. أضيفي الزبدة وأكملي الخفق إلى أن تحصلي على مزيج كريمي باهت. أضيفي بعد ذلك اللوز والقرفة واخلطي.

٣ صّفي لب الخبز واعصريه ثم اسحقيه بشوكة الأكل واخلطيه مع العجينة، وأضيفي كمية الكرز.

٤ اخفقي بياض البيض مع رشة الملح خففاً جيّداً، وانثري على البيض السكر المحفوظ جانباً خلال عمليّة الخفق (انظري ص ٤٧). ثم اخلطي هذا البياض المخفوق مع العجينة بتأنّ وانتباه.

٥ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ساعة إلى ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهّباً. أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح مدّة ١٠ دقائق، ثم اقلبيه لإفراغ الغاتو. انزع الورقة المشمّعة، ودعيه يبرد. رشّي السكر فوقه قبل تقديمه.

الغاتو بالتفاح

هذا الغاتو البسيط يتمتّع بليونة البودنغ الذي يرضي مذاق الأولاد. وقد أخذت وصفته عن كتاب نُشر عام ١٩٧٦ على يد عدد من القرويين في «ديثون» بإنكلترا. وهو يُقدّم مع كريم شانتيي.

الموادّ

حصّتان من التفاح المطبوخ بالسكر (انظري ص ١٤٩)
١٢٥ غ من الزبدة المميّلة
بيضتان، يُفصل فيهما الصفار عن البياض
١٢٥ غ من الخبز المحمّص الطازج والمسحوق
ملعقتان صغيرتان من القرفة
٦٠ غ من الزبيب
٤٥ غ من طحين الذرة المنخول
تفاحة كبيرة
ملعقة كبيرة من سكر الطعام

١ جهّزي التفاح المطبوخ بالسكر ثم دعيه يبرد. اخفقي الزبدة مع صفاري البيض، إلى أن يصبح المزيج شبيهاً بالكريم. أضيفي التفاح المطبوخ بالسكر، والخبز المحمّص، والزبيب، ونصف كمية القرفة، ثم انخلي فوقها الطحين واخلطي الكلّ.

٢ اخفقي بياض البيض قليلاً واخلطيه بهدوء مع المزيج.

٣ أفرغي العجينة في القالب، ثم قشري التفاحة الكبيرة وانزعي قلبها، وقطّعيها إلى شرائح رقيقة تُوزّع على وجه الغاتو.

٤ ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفاً إذا ما غُرز في وسطه.

٥ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يبرد، ثم افصلي الجوانب لإخراج الغاتو، وانزعي الورقة المشمّعة. ضعي الغاتو في طبق وانثري عليه سكر الطعام وما تبقى من القرفة، للتزيين.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير الشكل، بجوانب

للانفصال، وبقطر ٢٢ سم

بالزبدة ويغطّى قعره بورقة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

يوم إلى يومين

التجميد

شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

نزع نوى الكرز

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

ساعة و١٠ دقائق

الوعاء

قالب مستدير الشكل بجوانب

للانفصال، وبقطر ٢٢ سم

بالزبدة ويغطّى قعره بورقة

ثم يُرش بالسكر والطحين

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيّام

التجميد

شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

جهّزي التفاح المطبوخ بالسكر

الغاتو بالجزر

لتحسين تحضير هذا الغاتو قبل
بومين أو ثلاثة من تقديمه، ومن
جود المواد المزخرفة. بذلك
تجربى نكهته وتتفاعل فيه المواد
الطرية (انظري الصورة
ص ٢٣).

المواد الغاتو

١٨٠ غ من الطحين
١ ١/٢ ملعقة صغيرة من الباكينغ باودر
١/٢ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
رشة من الملح
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
١٨٠ غ من الجزر المقشّر والمبشور
٩٠ غ من الجوز المحمص والمسحوق
١٥٠ غ من السكر الأشقر
بيضتان
قشر ليمونة واحدة مبشورًا دقيقًا
٧٥ غ من الزبدة المذوّبة ثم المبرّدة
الزينة
التغطية بالجبن الأبيض (انظري ص ١٥٠)
١٦ قطعة من عجينة اللوز على شكل جزر (انظري ص ١٤٨)
١٥ غ من البندق المحمص والمفروم
قشر ليمون مقطّعًا شرائط دقيقة (انظري ص ١٤٩)

١ انخلي معًا الطحين ومسحوق الخبز
(الباكينغ باودر) وبيكربونات الصودا
والمالح والقرفة. جفّي الجزر واخلطيه مع
الجوز والسكر. أضيفي البيضتين، واحدة
بعد أخرى، وحركي بقوة خلال ذلك. ثم
أضيفي قشر الليمون والزبدة، ثم الطحين،
واخلطي الكلّ بهدوء.

٢ أفرغي العجينة في قالب، وضعي
القالب في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة إلى
ساعة. أخرجيه من الفرن بعد ذلك ودعيه
يرتاح مدّة ١٠ دقائق، ثم اقلبي الغاتو على
رفّ سلكيّ وانزعي الورقة المشمّعة،
ودعيه يبرد.

٣ ابسطي مواد التغطية على قالب
بواسطة كفّية، وزيني بالأشكال
الجزريّة من عجينة اللوز، وبالبندق
المفروم وقشر الليمون.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء

قالب كعكة، زنة ١ كغ، يُدهن
بالزبدة ويُغطّى بورقة مشمّعة

الحفظ

٤ إلى ٦ أيام

التجميد

شهر إلى شهرين، من دون
المواد المزخرفة



الغاتو بجوز باكانيّة والموز

تحت الموز على أنواعه، من
الحواكه المفضّلة في جنوب
الولايات المتحدة الأميركية.
هذا الغاتو الذي تضع وصفته
في كتاب بعنوان «مطبخ
الحبوب» الكاتبة جيورجيا دول
تحتي بمواد كريميّة تجعله
حظًا لدى الأولاد.

المواد الغاتو

١٢٥ غ من الزبدة
٢٥٠ غ من السكر الأشقر
موزتان كبيرتان ناضجتان مسحوقتان
بيضتان مخفوقتان خفّفًا قليلًا
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقًا
ملعقة كبيرة من بيكربونات الصودا
ملعقتان كبيرتان من الماء الغالي
٢٥٠ غ من الطحين المنخول
١٢٥ غ من جوز باكانيّة المفروم
الزينة
٤ موزات متوسطة الحجم، مقشّرة ومسحوقة
٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون
٤ ملاعق كبيرة من السكر المطحون
٣ ملاعق كبيرة من طحين الذرة المنخول
الزخرفة
٩٠ مل من الكريم الطازج المخفوق
١٢٥ غ من جوز باكانيّة المفروم فرمًا دقيقًا

١ اخفقي الزبدة مع السكر الأشقر،
إلى أن يُصبح المزيج باهتًا وكريميًا.

١ اخلطي تدريجيًا مع هذا المزيج الموز،
والبيضتين، وقشر الليمون المبشور،
وبيكربونات الصودا المذوّب بالماء، ثم
الطحين وجوز باكانيّة.

٢ أفرغي العجينة في قالب، وضعي
القالب في الفرن مدّة ساعة. بعد
إخراجه من الفرن، دعي الغاتو يَرتاح ١٠
دقائق، ثم اقلبيه على رفّ سلكيّ، وانزعي
الورقة المشمّعة، ودعيه يبرد.

٣ لتحضير الحشوة، اسحقي الموز في
مصفاة ثم اخلطيه مع عصير الليمون
والسكر وطحين الذرة. سخّني المزيج في
حمام مائيّ، إلى أن يبدأ بالتكثّف، ثم
دعيه يبرد.

٤ اقطعي الغاتو أفقيًا إلى ٣ أقسام،
وضعي بين الأقسام الثلاثة طبقتين
من الحشوة. ثم ابسطي على الوجه الكريم
المخفوق، وزيني بجوز باكانيّة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
ساعة واحدة

الوعاء

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يُدهن
بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة

الحفظ

٨ إلى ١٠ حصص

التجميد

تترك الغاتو يَرتاح مدّة ٢٤ ساعة
قبل تناوله، ثم حَفْظُه ٣ إلى ٤
أيام

التجميد

شهر إلى شهرين، من دون المواد
المزخرفة



التورته

تتشرب عصير دجاجة تُشوى فوقها . أمّا أنواع التورته اليوم فهي أكثر بساطة، وهي تهتمّ على الأخصّ بنكهة الفواكه الطازجة، وتركّز على بعض المنكهات كتلك التي يحويها الكريم بالفانيليا .

في إحدى المخطوطات العربيّة العائدة إلى القرن الثالث عشر يرد وصف لتورته، أو فطيرة، حشوتها مزيج شرابي من الجوز والتمر وحَبّ الخشخاش، معطرة بماء زهر الليمون وملوّنة بالزعفران . ولدى طهيها على النار، كانت

التورته بالفواكه الحمراء

تحتوي العجينة اللينة الكريم المعطر والفواكه الحمراء السكرية والغنية بالعصير .



DRJOEZAHI.COM

تحضير التورته

من أجل تحضير الكريم باتيسيير،
لتحسين استعمال الفانيليا في
القرن، لا خلاصة الفانيليا، لأن
الحجم يكون لطيفاً ولذيذاً. كما
يمكن غسل القرن وتحفيفه بعد
الاستعمال، من أجل الاستعانة به
مرة ثانية.

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابله (انظري ص ٥٥) توضع
ضمن حرارة الجوّ المحيط

الحشوة

ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش يُمرّر عبر
منخل

حصة من كريم باتيسيير (انظري ص ١٥١)

٧٥٠ غ من الفراولة (الفريز) وتوت العليق وعنب
الأحراج (عنب الدب)، أو أنواع أخرى من
الفواكه الحمراء

الزينة

حصة من التغطية بالكشمش (انظري ص ١٤٩)

سكر ناعم

١ ابسطي العجينة على طاولة رُشّ
فوقها قليل من الطحين، ثم انقلي
العجينة إلى قالب التورته (انظري
ص ٥٦). ضعي القالب وعجنته في
الثلاجة ساعة كاملة.

٢ اغرزي قعر التورته بشوكة الأكل،

في أماكن متعدّدة، وضعيها في الفرن مدّة
١٠ دقائق بعد تعبئة القعر بحبّ الفاصوليا
(انظري ص ٥٦) فوق ورقة مشمّعة. ثم
أفرغي القالب من حبّ الفاصوليا وانزعي
الورقة المشمّعة، وأعيدي التورته إلى
الفرن وقتاً إضافياً يتراوح بين ١٠ و ١٥
دقيقة، إلى أن تُصبح العجينة مذهّبة اللون.
أخرجيها من الفرن ودعيها تبرد على رفّ
سلكيّ.

٣ غطّي قعر التورته بمربى المشمش،
ثم ابسطي الكريم باتيسيير بشكل
متجانس بواسطة كَفّية أو قفا ملعقة،
ووزّعي الفواكه التي تكون قد نُظّفت، على
الكريم، بشكل دائريّ متراكم.

٤ وزّعي التغطية بالكشمش فوق
الفواكه كلّها. ثم أخرجي التورته من
قالبها وضعيها على طبق، ورشي أطراف
التورته بالسكر الناعم قبل تقديمها
مباشرة.

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٢٠ إلى ٢٥ دقيقة

الوعاء
قالب تورته مضلّع، بقطر
٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ حصص

الحفظ

يوم إلى يومين

التحضير المسبق

تحضير الكريم باتيسيير.

وتحضير العجينة وإزاحتها

ساعة في مكان بارد. كذلك

تحضير التغطية بشمار

الكشمش

موادّ خاصّة

عنب الأحراج

الفواكه الحمراء، كعنب الدب، وتوت العليق
والفراولة (الفريز)، تكون
ذات نكهة عطّيرة إذا ما
قُطّعت ناضجة.

اغسليها جيّداً قبل نزع
شويقة كلّ منها،
ولا تدعيها تنتقع. ثم
جفّفها بورق مطبخ،
ولا داعي لرشّ
السكر فوقها.

الفانيليا في القرن
تعطي الكريم باتيسيير
نكهة مميزة.



توت العليق

الفراولة

التورته بالبرتقال المعقد بالسكر

تتميز هذه التورته بلونها الزاهي، إذ إنها تُحضّر من البرتقال المعقد حديثاً بالسكر. من الضروري شقّ القشرة التي تغلف الثمرة قبل تغطيتها بالشراب، لئلا تقسو. (انظري الصورة ص ١٩).

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابليه (انظري ص ٥٥)، حرارتها كحرارة الجو المحيط

الحشوة والزينة

٣ ملاعق كبيرة من السكر الناعم المنخول

حصة من كريم موسلين الزبدّي بالبرتقال (انظري ص ١٥٠)

٣٧٥ غ من سكر الطعام

١٢٥ مل من عصير البرتقال الطازج المصفى

١٢٥ مل من عصير الليمون الطازج المصفى

٣ برتقالات غير مشمّعة القشر

ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

١ ابسطي العجينة في القالب واملاي بها القعر والجوانب (انظري ص ٥٦).

اغرزي القعر بشوكة الأكل في عدّة أماكن وضعي العجينة في الثلاجة مدّة ساعة كاملة. غطي العجينة بورقة مشمّعة وضعي فوقها كمّية من الفاصوليا، ثمّ ضعي القالب في الفرن مدّة ١٠ دقائق (انظري ص ٥٦).

ضعي الفاصوليا جانباً وانزعي الورقة المشمّعة. أرجعي القالب إلى الفرن مدّة ١٠ دقائق إضافية إلى ١٥ دقيقة، ثمّ

دعيه يبرد بعد خروجه من الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخلطي السكر الناعم مع الكريم الزبدّي وغطي قعر العجينة، ثمّ ضعي العجينة في الثلاجة مدّة ساعة كاملة.

٣ ذوّبي سكر الطعام مع عصير الليمون وعصير البرتقال، عن طريق التسخين تدريجياً. ثمّ أوصلي المزيج إلى درجة الغليان ودعيه يغلي مدّة ٢٠ دقيقة.

٤ شقّقي كلّاً من البرتقالات، بواسطة رأس نصل سكّين حادة، من دون أن تخرجي الغشاء، وليمتدّ الشقّ من السويقة إلى الجهة المقابلة. ثمّ قطّعي البرتقالات إلى شرائح بسُمك ٢ مم، ودعي الشرائح تغلي في الشراب مدّة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة. ثمّ ضعي الشرائح على رفّ سلكيّ مدّة ساعة لكي تتصفّى.

٥ اجعلي النار قويّة تحت الشراب كي يتكثّف، ثمّ أضيفي ماء زهر البرتقال. ربّي شرائح البرتقال فوق عجينة التورته وغطيها بطبقة رقيقة من الشراب.

التورته بالتين الطازج

منذ بضع سنوات كنت في زيارة أصدقاء لي في توسكانا. وكانت أشجار التين محمّلة بالثمار الشهية التي تنتظر من يقطفها. وهذه التورته اللذيذة تذكّر بشمس ذلك الصيف التوسكاني.

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابليه (انظري ص ٥٥)، حرارتها كحرارة الجو المحيط

الحشوة

٦٠ غ من الزبدة المسيّلة

٦٠ غ من اللوز المطحون

٦٠ غ من السكر الناعم

بيضة واحدة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور

٣٧٥ غ من التين الطازج، تُقطع كل حبة إلى قسمين

٣ ملاعق كبيرة من القطر (انظري ص ١٥٣)

ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطازج

سكر ناعم للتزيين

١ ابسطي العجينة في القالب واملاي بها القعر والجوانب (انظري ص ٥٦).

اغرزي القعر بشوكة الأكل في عدّة أماكن، وضعي العجينة في الثلاجة مدّة ساعة كاملة. غطي العجينة بورقة مشمّعة وضعي كمّية من

الفاصوليا فوقها، ثمّ ضعي القالب في الفرن مدّة ١٠ دقائق (انظري ص ٥٦). ضعي الفاصوليا جانباً وانزعي الورقة المشمّعة، وأعيدي القالب إلى الفرن مدّة ١٠ دقائق إضافية. أخرجيه بعد ذلك ودعيه يبرد، وخفّضي حرارة الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخفقي الزبدة مع اللوز والسكر والبيضة وقشر الليمون، إلى أن يصبح المزيج مزبداً. مدّدي هذا المزيج بالتساوي على قعر التورته، ورّبي فوقه قطع التين الطازج، على أن تكون الأقسام المنتفخة إلى أسفل.

٣ امزجي القطر وعصير الليمون، ووزّعي المزيج بواسطة الملعقة على قطع التين. ثمّ ضعي القالب وما فيه في الفرن مدّة ٤٥ دقيقة. أخرجي التورته من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ. ثمّ أخرجيها من القالب ورشي فوقها السكر الناعم.

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٢٠ إلى ٢٥ دقيقة لعجينة التورته

الوعاء

قالب تورته مضلّع، بقطر ٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها مدّة ساعة في جوّ بارد. كذلك، تحضير كريم موسلين الزبدّي بالبرتقال

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية لعجينة التورته
٩٠ درجة مئوية لحشوة التورته

مدّة الخبز

٢٠ دقيقة لعجينة التورته
٤٥ دقيقة لحشوة التورته

الوعاء

قالب تورته مضلّع، بقطر ٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

يُستهلك في الوقت نفسه ولا يُحفظ

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها في مكان بارد مدّة ساعة. تحضير القطر أيضاً

التورته بجوز باكانية وشراب القيقب

هذا أجناس متنوعة من جوز باكانية التي يُزرع على الأخص في بعض مناطق لويزيانا. وهو يشبه الجوز حبه، ولكنه قضيّم أكثر منه، يكثر حلاوة، وينسجم طعمه تمامًا مع شراب القيقب.

المواد

عجينة التورته

حصّة من العجينة المتفتّنة (بريزيه) (انظري ص ٥٤) حرارتها كحرارة الجو المحيط

الحشوة

٩٠ غ من الزبدة

١٢٥ غ من السكر الأشقر

٣ بيضات

١٠٠ مل من شراب القيقب الطبيعي

١٥٠ مل من الدبس أو العسل

ملعقة كبيرة من عصير التفاح

رشة من الملح

١٥٠ غ من جوز باكانية، مفرومًا أجزاء كبيرة

ملعقة كبيرة من الطحين

٢٥٠ غ من قلوب جوز باكانية للتزيين

١ ابسطي العجينة فوق طاولة رُش عليها قليل من الطحين، ثم املأي بها القالب (انظري ص ٥٦) وضعيها في الثلاجة مدّة ساعة. بعد ذلك، غطيها بورقة مشمّعة وضعي فيها كمية من الفاصوليا (انظري ص ٥٦) وضعيها في الفرن مدّة ٢٠ دقيقة. أخرجيها من الفرن وضعي الفاصوليا جانبًا وانزععي الورقة

المشمّعة، ثم خفّضي حرارة الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخفقي الزبدة مع السكر الأشقر إلى أن يصبح اللون باهتًا والقوام كالكريم. أضيفي البيض، واحدة بعد أخرى، واخفقي خلال ذلك. ثم أضيفي شراب القيقب، والدبس أو العسل، وعصير التفاح، والملح، واخلطِي خلال ذلك بهدوء.

٣ اخلطي جوز باكانية المفروم مع الطحين، وامزجيه بهدوء مع الخليط السابق. ثم أفرغي الكلّ في قعر التورته، وضعي التورته وما فيها في الفرن مدّة ١٥ دقيقة، إلى أن تجفّ الحشوة بعض الشيء.

٤ أخرجي التورته من الفرن ورثبي عليها قلوب جوز باكانية دائريًا وبشكل متراكم. أعيدِيها إلى الفرن مدّة ٣٠-٤٠ دقيقة، إلى أن تنضج التورته كليًا؛ ويُفضّل تغطية التورته بورقة ألومنيوم لئلا يتلون جوز باكانية بسرعة. أخرجي التورته بعد ذلك من الفرن ودعيها تبرد فوق رفّ سلكتي قبل إخراجها من القالب.

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية لعجينة التورته

١٨٠ درجة مئوية للحشوة

مدّة الخبز

٢٠ دقيقة لعجينة التورته

٤٥ إلى ٥٥ دقيقة للحشوة

الوعاء

قالب تورته مضلّع، بقطر

٢٢ سم، ويجوانب علوّها

٣,٥ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها

مدّة ساعة في مكان بارد



لِنَزْرَتُورَت

هذه التورته الطرية غنيّة بالمربيّ. وقد ابتكرت في النمسا، في القرن الثالث عشر، وهي اليوم منتشرة في العالم كله. واللوز المستعمل عادةً في تحضير العجينة قد استُبدل بالبندق.



الموادّ

العجينة

٢٠٠ غ من الطحين

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

رشة من القرنفل المطحون

٢٠٠ غ من الزبدة المقطّعة

١٥٠ غ من البندق المحمّص والمطحون (انظري ص ٤٥)

١٠٠ غ من الخبز المحمّص والمسحوق (انظري ص ٤٥)

٢٠٠ غ من السكر المطحون

بيضة واحدة مخفوقة قليلاً

ملعقة أو ملعقتان من عصير التفاح

الحشوة والزينة

٢٥٠ غ من مربّى توت العليق المصنّى

ملعقتان كبيرتان من الحليب (اللبن)

صفار بيضة، مخفوق قليلاً

١ انخلي الطحين والتوابل معاً، ثم أضيفي الزبدة واخبطي إلى أن تحصلي على مزيج حبيبي. ثم أضيفي واخبطي تباغاً البندق والخبز المحمّص والسكر والبيضة وعصير التفاح. عندما يبدأ المزيج بالتماسك سرّعي

خلط العجينة. افصلي ثلث العجينة وشكلي منها كرة، واجعلي العجينة الباقية على شكل كرة أيضاً. غلّفيهما بورقتين من البلاستيك الضابط وضعيهما في الثلاجة مدّة ساعة.

٢ أخرجي كرتي العجين بعد ذلك من الثلاجة ودعيهما تصلان إلى حرارة الجو المحيط. ابسطي الكرة العجينية الكبيرة لكي تصبح بسّمك ٥ مم. املاي بها القالب واغربي القعر بشوكة الأكل، ثم ابسطي عليه ثلثي مربّى توت العليق.

٣ ابسطي كرة العجين الصغيرة ثم قطعها إلى شرائط بعرض ١ سم، وربّي الشرائط باتجاهات متعارضة فوق مربّى التوت (انظري ص ١٣٣)، واجعلي الأطراف متلاحمة بواسطة الحليب (اللبن).

٤ ذهبي الوجه بصفار البيضة، وضعي الفطيرة في الفرن مدّة ٣٠ دقيقة. ولدى إخراج الفطيرة من الفرن، عبّي الفراغات بين الشرائط المتعارضة بالمربّى، ودعيها تبرد. أخرجي التورته بعد ذلك من القالب وقدميها.

التورته بالخوخ (البرقوق)

أساس هذه التورته عجينة طرية تنضج لدى وضعها في الفرن وتتغلغل بين أجزاء الخوخ (البرقوق) فتشرب بذلك بعضاً من عصيره المائل قليلاً إلى الحموضة. يمكن تحضير هذه التورته مع المشمش أو التفاح أو الدراق، أو أي نوع آخر من الفواكه التي تصمد في عملية الخبز.

الموادّ

العجينة

١٢٥ غ من الطحين الذاتي الاختمار

١٢٥ غ من الزبدة المقطّعة أجزاء صغيرة

٧٥ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور دقيقاً

صفار بيضة

الترويسة

٦٢٥ غ من الخوخ (البرقوق)

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون للزينة

١ انخلي الطحين في سلطانية، واخبطيه مع الزبدة إلى أن تحصلي على مزيج حبيبي، ثم أضيفي السكر وقشر الليمون المبشور واخبطي. أضيفي بعد ذلك صفار البيضة واخبطي سريعاً لتتماسك العجينة. اجعلي العجينة على

شكل كرة وغلّفيها ببلاستيك ضابط وضعيها ساعة كاملة في الثلاجة.

٢ أخرجي العجينة من الثلاجة لتعود إلى حرارة الجو المحيط. لئنيها بسرعة وابسطيها في القالب بشكل متجانس.

٣ اغسلي حبّات الخوخ (البرقوق) وجفّفيها، ثم انزعي النوى. وزعي على العجينة، رشي فوقها القرفة، وضعي القالب وما فيه في الفرن مدّة ٥٠ دقيقة إلى ساعة، إلى أن تنضج الفواكه ويصبح لون العجينة ذهبياً.

٤ أخرجي التورته من الفرن ودعيها ترتاح ٥ دقائق، ثم رشي فوقها السكر المطحون واطريها تبرد على رفّ سلكي. قطعّي التورته إلى حصص وقدميها مع قليل من الكريم المخفوق.

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٣٠ دقيقة

الوعاء

قالب تورته مضلع، قطر ٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

يمكن حفظه مدّة أسبوع قبل البدء بتناوله، ثم يُحفظ ٤ أو ٥ أيام

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها في الثلاجة مدّة ساعة

حرارة الفرن

١٩٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء

قالب مستطيل مسطح غير مغلف، ٣٠ × ١٨ × ١,٥ سم أو

قالب مستدير الشكل، قطر ٢٢ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها مدّة ساعة في مكان بارد

تورته تاتان

حرارة الفرن
٢٢٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب تورته بقطر ٢٤ سم

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يُستهلك فور إنجازه

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها في

مكان بارد مدة ساعة

٤ رتبي قطع التفاح في القالب،
واجعلي الجهة المتفتحة إلى أسفل،
ولتكن القطع متجاورة. ثم ابسطي العجينة
على شكل مستدير أوسع من القالب
بقليل، وضعيها بعد ذلك فوق الفواكه،
واجعلي أطراف العجينة ملزوزة إلى داخل
القالب.

٥ ضعي التورته في الفرن مدة ٢٠
دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة
مذهبًا.

٦ دعي التورته ترتاح ٥ دقائق بعد
إخراجها من الفرن، لا أكثر، وإلا
التصق التفاح والكراميل بالقاعدة.

٧ مرري نصل سكين طويل على طول
أطراف القالب. ثم ألقبي التورته في
طبق. دعيها تبرد قليلًا، ثم قدميها مع طبق
من الكريم المخفوق.

المواد

عجينة التورته

حصة من العجينة المتفتحة (بريزيه) (انظري
ص ٥٤) بحرارة الجو المحيط

الحشوة

١ ١/٢ كغ من التفاح الصغير الحجم

٩٠ غ من الزبدة

١٠٠ غ من سكر الطعام

١ قشري التفاح وانزعي القلب
والبزور، واقطعي كل تفاحة إلى
نصفين.

٢ ذوبي الزبدة على نار خفيفة في مقلاة
كبيرة، ثم رشي السكر وأكملي
الغلي، إلى أن يتكرمل المزيج.

٣ ارفعي المقلاة عن النار وأضيفي
إليها قطع التفاح، وقليبي القطع عدة
مرات بتمهل إلى أن يغلفها الكراميل. ثم
أعيدي المقلاة إلى نار خفيفة حوالي ١٥
دقيقة، مع التحريك من حين إلى آخر.
وهذا ما يجعل الكراميل متكتفًا ولون
التفاح مذهبًا.

تُعرف مبادئ هذه التورته
بـ "التفاح". فالعجينة تُبسط
على قوالب المغمسة بالكراميل،
تُصح العجينة وينتدب لونها في
الفرن. وهي ترتوي بالكراميل
وعندما تُقلب
تُقدم. وينبغي أن
تُعد القالب ثابتًا لثلا
تُعد العجينة خلال عملية
الخبز (انظري الصورة ص ١٨).



التورته بالليمون

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية لعجينة

التورته

١٢٠ درجة للحشوة

مدة الخبز

٢٠ إلى ٢٥ دقيقة لعجينة

التورته

٣٠ دقيقة للحشوة

الوعاء

قالب تورته بقطر ٢٣ سم،

يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ حصص

الحفظ

تُقدم فور الانتهاء من

إعدادها

أخرجيها من الفرن وضعي حبّ الفاصوليا
جانبًا وانزعي الورقة المشمعة. بعد ذلك
أعيديها إلى الفرن مدة ١٠-١٥ دقيقة.

٢ لتحضير الحشوة، اخفقي البيض
والسكر إلى أن يصبح المزيج كريمي
القوام، باهتًا، وإنما غير مزبد. أضيفي قشر
الليمون وعصيره، والكريم الطازج،
واخلطي جيّدًا لطرّد فقاعات الهواء.

٣ أخرجي التورته من الفرن وخفّضي
حرارة. أفرغي الكريم بالليمون على
العجينة وهي لا تزال ساخنة، وأرجعيها إلى
الفرن مدة ٣٠ دقيقة، ودعي العجينة بعد ذلك
تبرد خارج الفرن على رفّ سلكي. أخرجي
التورته من القالب ورشي فوقها السكر الناعم
قبل تقديمها.

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابليه (انظري ص ٥٥) بحرارة الجو
المحيط

الحشوة

٣ بيضات

١٢٥ غ من السكر المطحون

ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور دقيقًا

عصير ليمونتين

١٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

سكر ناعم للترتين

١ ابسطي العجينة واحشي القالب
(انظري ص ٥٦). اغرزي قعر العجينة
بشوكة الأكل، انقليها إلى الثلاجة ودعيها
مدة ساعة. ثم ضعيها في الفرن مدة ١٠
دقائق بعد تغطيتها بورقة مشمعة وتعبئتها
بحبّ الفاصوليا (انظري ص ٥٦). ثم

تُعد العجينة خلال عملية
الخبز (انظري الصورة ص ١٨).
تُعرف مبادئ هذه التورته
بـ "التفاح". فالعجينة تُبسط
على قوالب المغمسة بالكراميل،
تُصح العجينة وينتدب لونها في
الفرن. وهي ترتوي بالكراميل
وعندما تُقلب
تُقدم. وينبغي أن
تُعد القالب ثابتًا لثلا
تُعد العجينة خلال عملية
الخبز (انظري الصورة ص ١٨).

كعكات البهار والثمار

إذا كان التمر والتين غذاء الفقير في الشرق وطعامًا أساسيًا له، فإنّ الفواكه الشرقية هذه تُعتبر ترفًا وبذخًا في الغرب. فالتوابل والفواكه المجفّفة بحرارة شمس الصحراء كانت قديمًا سببًا لأزمات قويّة. وبعدها فُتحت طريق التوابل، تَعوّد أبناء أوروبا الشماليّة على خلط عجينة الكعك بالفواكه المجفّفة، بينما اكتفى العرب بحشو الرقائق بثمار الفواكه والبهار. ومع الوقت استعانوا بالزبدة والسكر والبيض وعصير الفواكه لإغناء أنواع الغاتو المعروفة اليوم.



غاتو لّين ولذيذ ، محشو بالمشمش والزبيب والكرز والأناناس .

كعكة البهار والثمار وعصير التفاح



مواد خاصة



تخل غلي المشمش
والزبيب المُجفَّفين مع الزبدة
والسكر لتطريتهما.



الفواكه المعقَّدة بالسكر تريّن
الغاتو وتقدَّم له مذاقها كاملاً.



إنَّ جوز باكاينة يجعل
الحشوة قضيمة بعض الشيء.



يُبرز قشر الليمون المبشور
عطر سائر أنواع الفاكهة.



يوفر عصير التفاح
للعجينة عطراً مميزاً.



يوازن مربى البرتقال،
بطعمه، بين الحموضة
وحلاوة الفواكه المعلبة.

تحضير الكعكة

المواد الغاتو

٣٧٥ غ من الطحين الكامل
ملعقة كبيرة من مسحوق الخبز (الباكينغ باودر)
٤٠٠ مل من الماء
١٨٠ غ من الزبدة المقطَّعة إلى أجزاء
٣٧٥ غ من السكر المطحون
١٨٠ غ من المشمش المجفَّف، تُقطع كل حبة إلى ٤ أجزاء
٣٧٥ غ من زبيب سلطانة
١٢٥ غ من الكرز المعلَّب، يُغسل ويُجفَّف، وتُقطع كل حبة إلى اثنين
٦٠ غ من الأناناس المعلَّب، المقطَّع إلى أجزاء
٦ ملاعق كبيرة من عصير التفاح
٣ بيضات مخفوقة قليلاً
قشر ليمونة واحدة مبشوراً دقيقتاً
قشر برتقالة واحدة مبشوراً دقيقتاً

الزبيب

٤ ملاعق كبيرة من مربى البرتقال
٦٠ غ من الكرز المعقَّد بالسكر، تُقطع كل حبة إلى قسمين
٦٠ غ من الكرز الأسود المعقَّد بالسكر، تُقطع كل حبة إلى قسمين
١٢٥ غ من الأناناس المعلَّب، المقطَّع إلى أجزاء
١٢٥ غ من جوز باكاينة
٦٠ غ من عشبة الملاك المعلَّبة، تُغسل وتُجفَّف وتُقطع إلى معيَّات

١ انخلي مرتين الطحين ومسحوق
الخبز (الباكينغ باودر) معاً،

واحفظيهما جانباً. ثم ضعي الماء والزبدة
والسكر والمشمش والزبيب، في طنجرة
(حالة) على نار خفيفة ودعيها تغلي مدة ٢٠
دقيقة، مع التحريك من وقت إلى آخر.

٢ أفرغي الكلّ في سلطانية كبيرة
وأضيفي الكرز والأناناس وعصير
التفاح. ثم اخلطي مع هذا المزيج البيض
وقشر الليمون والبرتقال، ثم الطحين.
اخلطي الكلّ إلى أن تصبح العجينة
متجانسة.

٣ ضعي العجينة في القالب وسوّي
وجهها. ضعي القالب في الفرن مدة
ساعتين، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفاً
إذا ما غُرز في الوسط. واحرصي على
تغطية القالب بورقة ألومنيوم إذا ما كان وجه
العجينة ينلّون بسرعة.

٤ أخرجي الكعكة من الفرن ودعيها
تبرد في القالب على رفٍ سلكي. ثم
اقلبي الكعكة لإخراجها من القالب،
وانزعجي الورقة المشمَّعة بعناية.

٥ من أجل التزيين، سخني المربى في
طنجرة (حالة) صغيرة على نار
خفيفة. ابسطي نصف كمّية المربى على
وجه الكعكة، ثم رتبي الفواكه المعلَّبة
والجوز على شكل خطوط منحنية. ادهنيها
بكمّية المربى الباقية، ودعي الكعكة تبرد
قبل تقديمها.

حرارة الفرن

١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعتان

الوعاء

قالب مربع، طول جهته

٢٠ سم، يُدهن بالزبدة ويُبطّن

بورقتين مشمَّعتين

الحصص

٢٤ حصّة

الحفظ

أسبوع إلى أسبوعين

التجميد

٣ أشهر

الكعكة بالزنجبيل

هذه الكعكة تتمتع بشعبية كبيرة في القسم الشمالي الشرقي من إنكلترا. ففيها طعم التوابل، وتحافظ على ليونتها وقتًا طويلاً لأنها تُخبز في الفرن وقتًا كافيًا. والمواد المستعملة يجب أن تكون بحرارة الجو المحيط، كما ينبغي استعمال الخلطة الكهربائية.

المواد

٢٥٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

١٢٥ غ من السكر الأسمر

١٧٥ مل من الدبس أو العسل

بيضتان مخفوقتان قليلًا

٧٥ مل من زيت دوار الشمس أو الذرة

١٢٥ مل من الماء الساخن

٩٠ غ من مربى الزنجبيل

١ انخلي الطحين والزنجبيل في سلطانية كبيرة. أضيفي السكر

الأسمر والدبس، أو العسل، والبيضتين والزيت والماء والمربى، واخفقي الكل إلى أن تحصلي على مزيج باهت وكثيف.

٢ أفرغي العجينة في قالب وضعيه في الفرن على صينية مدة ساعتين و١٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما غُرز في وسط الكعكة.

٣ أخرجي القالب من الفرن واقلبي الكعكة على رفٍ سلكي. انزعي الورقة المشمعة ودعي الكعكة تبرد.

حرارة الفرن

١٢٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعتان و١٥ دقيقة

الوعاء

قالب كعكة سعة ١ كغ، يُدهن

ويُغطى القعر بورقة مشمعة

الحصص

١٢ إلى ١٥ حصة

الحفظ

٥ إلى ٦ أيام

التجميد

شهران

كعكة التوابل والعسل

إن كعكة التوابل المَعْدَّة للعيد في شمال أوروبا تُعطر إجمالاً بالقرقة والزنجبيل أو بالقرنفل أو الينسون أو الهال. وبدلاً من طحين الشيلم يُستعان أحياناً باللوز المطحون. إنما تُترك العجينة عدة أيام لتتراوح وليتم التخمر الطبيعي. وكعكة التوابل هذه، الغنية بالبيض والكريم الحامض، هي أخف من الوصفات التقليدية الأخرى.

المواد

الغائو

١٦٥ غ من الزبدة

٣٢٠ مل من العسل

٤ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض

١٦٥ غ من الطحين

١/٢ ملعقة صغيرة من كل من القرقة المطحونة والزنجبيل المطحون والقرنفل المطحون والباكينغ باوور

١٢٥ غ من طحين الشيلم

٢٠٠ مل من الكريم الحامض

الزينة

حصة من التغطية بالليمون (انظري ص ١٥٢)

بضع شرائح رقيقة من الزنجبيل المعقد

١ ذوّبي الزبدة مع العسل ودعيهما يبردان. ثم أضيفي صفار البيض

واخفقي.

٢ انخلي الطحين مع التوابل ومسحوق الخبز (البكينغ باوور)، واخلطي معها طحين الشيلم. ثم اخلطي الكل مع المزيج السابق وأضيفي الكريم الحامض.

٣ اخفقي بياض البيض جيّداً واخلطيه برفق مع العجينة. أفرغي العجينة في قالب وضعيه في الفرن مدة ١٥ دقيقة. خفّضي حرارة الفرن وضعي القالب وقتاً إضافياً يتراوح نحو ٤٠ دقيقة.

٤ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يرتاح ٥ دقائق، ثم اقلبيه على رفٍ سلكي. انزعي الورقة المشمعة ودعي الكعكة تبرد. ثم مدّدي التغطية بالليمون وزيّني بشرائح الزنجبيل.

حرارة الفرن

١٦٠ درجة مئوية ثم ١٢٠ درجة

مدة الخبز

٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء

قالب مربع الشكل، طول حافته

٢٠ سم، يُدهن بالزبدة ويُغطى

بورقة مشمعة

الحصص

٩ حصص كبيرة أو ١٦ حصة صغيرة

الحفظ

أسبوع إلى أسبوعين

التجميد

شهران إلى ثلاثة أشهر، من المواد

المزخرفة



الكعكة الإيرلندية

هذه الكعكة كانت تُحضَّر، من قبل، من عجينة القمح وخميرته. وهذه الوصفة سهلة التحضير وسريعة الإنجاز. والكعكة المجهَّزة تُقدَّم شرائح يمكن أن تدهن بالزبدة.

المواد

١٨٠ غ من الكشمش
٩٠ غ من زبيب سلطانة
٢٠٠ مل من الشاي الغالي
٢٥٠ غ من السكر الأشقر
١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
١/٢ ملعقة صغيرة من الفليفلة المطحونة
بيضتان
ملعقتان كبيرتان من مربى البرتقال
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
٤٠٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

١ انقعي الزبيب والكشمش في الشاي ليلة كاملة، في طاس يُغطى بورقة من البلاستيك الضابط. وفي اليوم التالي أضيفي قشر البرتقال والليمون المعقَّد بالسكر.

٢ ضعي السكر والتوابل في سلطانية كبيرة، واخلطي معها البيضتين، واحدة بعد أخرى. أضيفي المربى وقشر الليمون، ثم أفرغي بالتناوب ملعقة من الطحين ثم ملعقة من مزيج الزبيب والكشمش والقشر المعقَّد بالسكر، إلى أن تنتهي المواد.

٣ أفرغي العجينة في قالب وضعيه في الفرن مدة ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة، إلى أن يخرج النصل نظيفاً إذا ما غُرز في وسط الكعكة.

٤ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يبرد على رف سلكي، ثم اقلبي القالب لإخراج الكعكة وانزع الورقة المشمعة.

حرارة الفرن ١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير الشكل، بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٠ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطى قعره بورقة مشمعة.

الحصص ١٢ حصة

الحفظ أسبوع واحد

التجميد شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

نقع الزبيب والكشمش في الشاي ليلة كاملة

بودنغ إنكليزي

هذا البودنغ الذي يعكس الذوق الرابع يجمع كل المواد التي بقيت من حلوى نادرة وغالية الثمن، كالسكر المعقَّد بالسكر والجوز والبرقوق. ومنذ قرون يُحضَّر هذا البودنغ التقليدي للأعياد كحبات الكبري. ومع تغطية حبة من عجينة اللوز، يتحوَّل البودنغ إلى حلوى عيد أو حبيس (انظري الصورة ص ٢٧).

المواد

١٢٥ غ من العجينة المجففة
١٢٥ غ من الزبيب المشكبي
١٨٠ غ من زبيب سلطانة
١٨٠ غ من الكشمش
١٨٠ غ من المشمش المجفف والمفروم
٢٠٠ مل من عصير التفاح
ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقاً
ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
٣٠٠ غ من الطحين
ملعقة صغيرة من جوز الطيب المبشور حديثاً
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
١/٢ ملعقة صغيرة من الفليفلة المطحونة
١٢٥ غ من اللوز المفتق
٢٥٠ غ من الزبدة المسبلة
٢٥٠ غ من السكر الأشقر
٤ بيضات كبيرة مخفوقة قليلاً
ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
٤ إلى ٦ ملاعق كبيرة من عصير التفاح

١ انقعي الفواكه المجففة وقشر البرتقال وعصيره في عصير التفاح داخل وعاء يُغطى بورقة بلاستيكية ضابطة، وذلك مدة ليلة كاملة.

٢ انخلي الطحين مع التوابل، واخلطي

قليلاً من اللوز المفتق والطحين مع الثمار المجففة.

٣ اخفقي الزبدة مع السكر الأشقر إلى أن يصبح المزيج باهتاً كريمي القوام. أدخلي البيض واحدة واحدة، ثم أضيفي بالتناوب ملعقة من الطحين ثم ملعقة من خليط الزبيب والكشمش وقشر البرتقال، واخلطي خلال ذلك إلى أن تنتهي المواد.

٤ أفرغي العجينة في القالب واجعلي الوجه متجانساً، واخلطي قليلاً في الوسط. ضعي القالب في صينية فرن وأدخلي الصينية إلى الفرن مدة ساعتين و٣٠ دقيقة. وعند انقضاء نصف الوقت، غطي القالب بطبقتين من الورق المشمّع.

٥ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في القالب، ثم اقلبي القالب لإخراج الغاتو وانزع الورق المشمّع. غلّفي الغاتو بورق مشمّع وضعيه في علبة تُغفل بإحكام. وعلى مرور أسبوعين أو ثلاثة أسابيع، أخرجيه مرة في الأسبوع واغرزي قعره برأس سكين وصبي ملعقتين كبيرتين من عصير التفاح ثم أعيدي الغاتو إلى مكانه مغلفاً بالورق المشمّع.

حرارة الفرن ١٥٠ درجة مئوية

مدة الخبز ساعتان و٣٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٠ سم، يُدهن بالزبدة ويُطَبَّن بورق مشمّع. كما يغلف بورق أسمر (انظري ص ٤٣).

صينية فرن مغطاة بعدة طبقات من الورق الأسمر

الحصص ١٦ حصة

الحفظ ٣ أشهر

التجميد سنة

التحضير المسبق

نقع الثمار المجففة ليلة كاملة

7	1	01:08 2009-11-16 بواسطة هدى	كتاب لالة خاص بالدجاج sabnina2004	
78	6	09:35 2009-11-15 بواسطة oumnadir	كتاب المملحات - <نادية الجهري>	أم سامي
32	6	08:34 2009-11-15 بواسطة المنامية	كتاب مطبخ لالة للمعجنات zif76	
98	14	07:50 2009-11-15 بواسطة oumnadir	كتاب خاص بحنويات انجافة لسعيدة بن بريم (2 1)	sabnina2004
393	46	01:54 2009-11-11 بواسطة هدى	كتاب المعجنات - حورية النمطيخ (5 4 3 2 1)	هدى
184	30	01:30 2009-11-11 بواسطة فطوووم1	كتاب جديد لسميرة لتورتات (4 3 2 1)	sabnina2004
117	22	12:52 2009-11-11 بواسطة هدى	كتاب Patisserie gourmande - خيرة باشا (3 2 1)	هدى
35		2009-11-11 بواسطة oumnadir	كتاب الفرنشات الطيفير sabnina2004	
48	8	12:17 2009-11-11 بواسطة oumnadir	كتاب *patisserie facon grand mere*	sabnina2004
534	65	2009-11-11 بواسطة oumnadir	كتاب petits fours الفرنشات المظفرة لسيدي ربيدة (5 4 3 2 1 ... صفحة الأخيرة)	أم سامي
109	12	06:15 2009-11-10 بواسطة malk2005	كتاب فن تزيين التورتات	nayla
156	25	03:13 2009-11-10 بواسطة bachar2009	كتاب الوجبات السريعة (3 2 1)	زهرة فلسطينية
151	27	02:49 2009-11-10 بواسطة sabnina2004	كتاب مطبخ مامي الطاجين (3 2 1)	sabnina2004
102	14	02:32 2009-11-10 بواسطة nesma	كتاب تقنيات تحضير الحلويات والبسكوت والكيك (2 1)	المنامية

www.drjoezahi.com/vb

والمرزيد المرزيد من الكتب